sale&pepe

SALEPEPE.IT

GIUGNO 2023 - € 4,50

Pane e verdure

Sfiziosi impasti di acqua e farina accolgono i sapori dell'orto

Brodetto anzi brodetti

Un piatto antico che cambia d'abito lungo l'Adriatico

Origano & maggiorana

Due erbe mediterranee danno vigore alle ricette d'estate

Dolci da forno o da freezer

Stesso frutto in due versioni: nelle torte e nei ghiaccioli

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, CMP Milano Roserio - Anno 36 - Mensile
Lussemburgo € 9,80 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa Azzurra, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera francese € 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera tedesca € 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo 8,50

Stile Italia Edizioni



IN EDICOLA IL 23 MAGGIO 2023

CIAMBELLA ALLE ZUCCHINE, AGLIO E OLIVE

pag. 28

Qui accanto, da sinistra verso destra: il polpettone mediterraneo con feta e peperoni (pagina 67) dal servizio Origano & Maggiorana; un brindisi con spumante allo sciroppo di rose dal servizio Tra i fiori (pagina 10); la torta di prugne e ricotta (pagina 85) dal servizio Frutta da freezer o da forno.







Sommario *giugno*

RUBRICHE







HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

MORENO CEDRONI
PLURISTELLATO CHEF E PATRON DELLA MADONNINA DEL PESCATORE A SENIGALLIA, CI RACCONTA DEL SUO RAPPORTO CON IL BRODETTO: UNA ZUPPA DI MARE CHE HA CARATTERIZZATO LA TAVOLA DELLA SUA INFANZIA E CHE ORA REINTERPRETA IN MODO CREATIVO, CON UN OCCHIO ALLA TRADIZIONE (PAGINA 34).

BEPPE GALLINA
LA SUA PESCHERIA, DI FRONTE AL MERCATO TORINESE DI PORTA PALAZZO, È TRA LE MIGLIORI D'ITALIA. UNA SORTA DI "GIOIELLERIA" DOVE SI TROVA UN PESCATO D'ECCELLENZA E FRESCHISSIMO. DALLA SUE PAROLE SCOPRIAMO COME FARE ACQUISTI CONSAPEVOLI, NEL RISPETTO DEL PRODOTTO E DEL MARE STESSO (PAGINA 68).

NINO BENTIVEGNA
CHEF E PATRON DE L'HOSTARIA DEL VICOLO A SCIACCA, PROPONE UNA CUCINA STRETTAMENTE LEGATA AL TERRITORIO. NON A CASO, FIN DAL 1985, HA IN CARTA L'OVA MURINA, ANTICA VERSIONE DEL CANNOLO SICILIANO, NATA IN UN CONVENTO (PAGINA 110).

indice delle ricette

GIUGNO 2023

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Primi e piatti unici

Secondi

Contorni, verdure, salse e confetture

Dessert e bevande



Festa campestre

NELL'ITALIA CONTADINA TRA GIUGNO E LUGLIO CI SI DEDICAVA ALLA MIETITURA E ALLA TREBBIATURA: LAVORI DURI CHE RICHIEDEVANO GRANDI ENERGIE, DA RISTORARE CON PIATTI SAPORITI

di Laura Maragliano, ritratto di G. M. Folcolini, foto del piatto Francesca Moscheni e Silvia Cappuzzello; in cucina Elena Tettamanzi

Tra i volumi che conservo gelosamente c'è il *Libro per la prima classe*, stampato nel 1935 per conto della Libreria dello Stato e illustrato da Pio Pullini, artista dell'epoca che, nel 1930, ebbe l'incarico di realizzare i disegni per il *Libro unico della terza elementare* curato da Grazia Deledda, cui seguirono quelli per le prime due classi. Nel testo, che fotografa l'Italia del tempo, è contenuta una filastrocca ben illustrata che elenca i proverbi dedicati ai mesi, dove si legge che giugno ha "la falce in pugno" e luglio è "trebbiatore, quanta grazia del Signore!": gli unici due mesi "lavoratori" di tutto l'elenco. Poche parole per raccontare la raccolta del grano e sottolinearne l'importanza per l'economia di allora. La mietitura avveniva quando il chicco di frumento era già formato ma non del tutto maturo, diversamente sarebbe fuoriuscito dalla spiga durante la raccolta e il trasporto, poi si preparavano i covoni, pronti per il giorno di San Pietro in attesa della trebbiatrice. Quando questa non c'era il grano veniva battuto sull'aia, prima con buoi bendati (altrimenti avrebbero mangiato il raccolto) che, con gli zoccoli, separavano il grano dalla spiga e poi con il lavoro dell'uomo che batteva i chicchi con appositi bastoni. Giorni di grandi fatiche con uomini e donne chinati al sole per ore. Soltanto negli anni '60 la Pianura Padana e altre zone saranno solcate dalla Laverda rossa, una sorta di Ferrari agricola, di professione mietitrebbiatrice, in grado di eseguire entrambe le operazioni. Da quel momento il mondo contadino comincia a cambiare, non c'è più bisogno della collaborazione tra famiglie e la coralità di quei momenti che finivano con vere feste campestri viene meno, così come il cibo che durante mietitura e trebbiatura aveva grande importanza per ristorare e festeggiare. Per esempio, in Puglia, alle prime luci dell'alba agli uomini nei campi veniva dato pane con olio o pecorino oppure pane con salsiccia o frittata, verso le 10 arrivava la "stòzze" ossia baccalà fritto e altro pane con olio o formaggio e vino cotto con acqua e limone, per mezzogiorno pasta e fagioli, gnocchi con sugo di papera, coniglio con peperoni, patate ripiene con uova o ventricina. Alle cinque del pomeriggio era la volta di fagiolini con pomodoro, frittata di patate, pizza di farina di mais. In Piemonte si offrivano pomodori ripieni, lingua lessa, caponet, la minestra *'d bate 'l gran*, con brodo, pastina e fegatini di pollo, necessaria per pulire la gola dalle polveri della trebbiatura, ma anche bonet e pesche ripiene. La ricchezza del pranzo dipendeva dall'entità del raccolto e dalla ricchezza del padrone. Piatto tipico del Viterbese era la caponata della mietitura, nulla a che vedere con la preparazione siciliana: era uno spezzatino di pollo portato a cottura con vino pomodori e peperoni piccanti. Non scherzavano neppure in Ciociaria con la minestra pastenese, pane, verdura, legumi e zampe di maiale. L'oca o la papera erano protagoniste, loro malgrado, di molti piatti e finivano in forno o diventavano ragù. Immancabili nelle Marche le tagliatelle tirate a mano, i tagliolini "pelosi" perché ruvidi, o i "maccheroni del batte" ossia della battitura con rigaglie di pollo e pecorino. Nelle campagne del Maceratese non mancava il ciammellotto rustico, da mangiare all'alba intinto nel vino o dolce merenda di ristoro. Un mondo contadino fatto di grande fatica ma anche di solidarietà, che Giovanni Pascoli celebra con saggezza nella *Mietitura* (Nuovi Poemetti, 1909): "E il grano è bello. Ma non fu soltanto la terra e il cielo fu la nostra mano. Chi prega è santo, ma chi fa, più santo".

CIAMMELLOTTO

FACILE
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI

500 g di farina + quella per la teglia – 175 g di zucchero semolato + quello per spolverizzare il dolce – 75 ml di latte circa + quello per spennellare il dolce – 100 g di burro + quello per la teglia - 2 uova a temperatura ambiente – 1 bustina di vaniglina – 1 bustina di lievito per dolci – 1 bicchierino di mistrà o vino bianco dolce – zucchero in granella e ciliegie candite per guarnire

1 Sgusciate le uova in una ciotola capiente, sbattetele leggermente e poi lavoratele con lo zucchero, il burro morbido a tocchetti, il lievito, la farina, la vaniglina, il mistrà (o il vino) e il latte: aggiungete quest'ultimo a poco a poco, nella quantità sufficiente a ottenere una pasta morbida modellabile con le mani.
2 Formate un filone lungo e stretto e disponetelo in una teglia imburrata e infarinata.
3 Spennellate la superficie con un po' di latte, spolverizzate con poco zucchero semolato e guarnite con lo zucchero in granella e le ciliegie candite. Infornate a 180° per 45 minuti.







Per le "granni faccenne"
Il ciammellotto è un antico dolce del maceratese, preparato dalla vergare durante le "granni faccenne", i lavori nei campi. Con il tempo cominciò ad allietare anche i pranzi domenicali per poi diventare tipico della prima colazione. Al principio la ricetta prevedeva lo strutto poi sostituito dal burro. Con il termine ciammellotto si apostrofava anche una persona non troppo furba.

Tra i fiori

ROSE, FIORDALISI E BOCCIOLI DI ERBE AROMATICHE COLORANO UNO SFIZIOSO PRANZO OPEN AIR DI TONO RUSTICO, INGENTILITO DA TOCCHI RAFFINATI. UN'OCCASIONE PER RILASSARSI IN CAMPAGNA E GIOCARE CON I REGALI DELLA NATURA

testi e cura di Cristiana Cassé, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



SAUTÉ DI POLLO
E PEPERONI
pag. 18





Petali da mangiare
I FIORI EDULI SI POSSONO RACCOGLIERE IN GIARDINO (PURCHÉ NON TRATTATI) OPPURE COMPRARE NELLE SERRE E AL SUPER. SI TROVANO ANCHE ON LINE; BASTA ORDINARLI IN TEMPO UTILE. LE ERBE AROMATICHE CONFEZIONATE IN VASCHETTA, INOLTRE, IN QUESTO PERIODO SONO SPESSO FIORITE.

MENU

Sauté di pollo e peperoni
POTETE FARLO ANCHE IL GIORNO PRIMA ED EVENTUALMENTE INTIEPIDIRLO, MA È BUONO ANCHE FREDDO.

Bruschette con pomodorini, prosciutto e cipollotto
VANNO ALLESTITE POCO PRIMA DEL PRANZO PERCHÉ IL PANE NON SI INZUPPI E RESTI CROCCANTE.

Piccoli flan al Roquefort con porri novelli
CUCINATELI AL MATTINO. FATE INSALATA E PORRI FRITTI ALL'ULTIMO.

Ravioli di capra al pesto di erbe con pinoli e pistacchi
PREPARATE RAVIOLI E PESTO IL GIORNO PRIMA TENENDOLI IN FRIGO PROTETTI. CUOCETE E ALLESTITE ALL'ULTIMO.

Lombatine con confit di agrumi e cipolla rossa
FATE IL CONFIT CON LARGO ANTICIPO. CUCINATE LA CARNE SUBITO PRIMA DI METTERVI A TAVOLA.

Gelo alle rose e mandorle
POTETE PREPARARLO LA SERA PRIMA TENENDOLO IN FRIGO.

BRUSCHETTE CON POMODORINI PROSCIUTTO E CIPOLLOTTO
pag.18





PICCOLI FLAN AL ROQUEFORT
CON PORRI NOVELLI

pag.18

Provate a immaginare il piatto di bruschette nella pagina accanto senza i petali di fiordaliso: sarebbe comunque stuzzicante e gustoso, certo, ma se è vero (ed è vero) che si mangia anche con gli occhi, la differenza si farebbe sentire. Quel leggero tocco di blu dona raffinatezza, nobilita una ricetta rustica e, soprattutto, regala piacere. Ecco, tale è l'idea di questo pranzo. Del palato ci occupiamo noi, all'anima ci pensano i fiori, con la collaborazione delle erbe nelle loro infinite sfumature di verde e di tanti piccoli complementi di spirito policromo. Un esempio? I ravanelli, che fatti a fettine cerchiano di rosso la polpa bianca. Concedetevi quindi una piacevole scampagnata per raccogliere rose e fiori selvatici (come anche quelli gialli del tarassaco o i cerulei dei non-ti-scordar-di-me) e decorate tavola e piatti con i petali. Potete accogliere gli ospiti in giardino, ma, come cantavano i Rolling Stone, *you can't always get all you want*: il pranzo riesce alla perfezione anche sul terrazzo di casa, o in una sala con le finestre aperte e le tende che ondeggiano a una leggera brezza. I fiori? Si trovano anche in città (vedi riquadro nella pagina accanto).

Via libera ai colori

Se volete iniziare con spumantino, date subito il via al tema floreale aggiungendo nei calici due gocce di sciroppo di rose (a pagina 16 la ricetta), lo renderanno davvero delizioso. Una volta a tavola, si parte con un goloso sauté di pollo marinato con una citronnette al basilico e scalogno, poi saltato in padella con i peperoni e infine ingentilito da una cascata di petali di rosa. Si prosegue con le bruschette di cui prima: una macedonia di pomodorini colorati e cipollotto condita con un intingolo all'aglio e rosmarino e quindi adagiata su fettine di baguette calde. Due pennellate di fiordaliso e il gioco è fatto. La terza entrée è un divino flan al Roquefort, panna e uova con sopra il croccantino dei porri fritti e intorno la freschezza di un'insalatina di rucola e ravanelli.

segue >



RAVIOLI DI CAPRA AL PESTO DI ERBE CON PINOLI E PISTACCHI

pag.19







LOMBATINE CON CONFIT DI AGRUMI E CIPOLLA ROSSA

pag.19

Il primo piatto è un indimenticabile trionfo di profumi. Nel ripieno dei ravioli ci sono caprino e ricotta lavorati a crema con scorza di limone ed erba cipollina, mentre il condimento è preparato con zucchine saltate e poi frullate con menta, basilico, olio e grana. Un pesto verde intenso e cremoso che si giova del piacevole contrasto di consistenze con i pinoli e i pistacchi tostati da aggiungere alla fine. Una nota: la pasta per i ravioli è fatta in casa, è semplice e prevede un riposo breve. Se vi piace, anche per questa ricetta potete aggiungere un tocco finale di blu, magari con i fiori dell'erba cipollina, o di rosa, con quelli dell'aglione spontaneo. Nei calici scorre un bianco fresco, che "finge" di completare il boccone con la sua nota lievemente acidula, in realtà completa il piacere di stare a tavola insieme e rende la chiacchiera più disinvolta.

Ricette da conservare

Ecco, la portata di carne merita una piccola lente d'ingrandimento. Prima di tutto per la cottura del carré di vitello, che prima rosola in padella e poi finisce in forno per 1 ora a soli 80°. La cottura a bassa temperatura, è un fatto ormai risaputo, richiede tempi lunghi ma rende la polpa morbidissima. Se poi questa è già tenera di suo, come nel nostro caso, il risultato è divino. Praticamente non serve il coltello. Una tecnica da ricordare e da mettere in pratica tutte le volte che non si ha fretta. A sua volta da memorizzare, anzi da segnare nel ricettario di famiglia, è il confit di scorze di agrumi e cipolla rossa che fa da contorno: i due ingredienti caramellano in padella con aceto e zucchero (le scorze dopo essere state sbollentate).

segue >





Sciroppo di rose

DISPONETE IN UNA PENTOLA 300 G DI PETALI DI ROSE EDULI, VERSATEVI SOPRA 1 LITRO DI ACQUA CALDA E LASCIATE IN INFUSIONE COPERTO PER 1 NOTTE. PRELEVATE I PETALI CON LE MANI STRIZZANDOLI BENE E AGGIUNGETE ALL'ACQUA 1 KG DI ZUCCHERO E IL SUCCO FILTRATO DI 1 LIMONE. METTETE LA PENTOLA SU FUOCO MEDIO-BASSO E LASCIATE SOBBOLLIRE PER 20-30 MINUTI. VERSATE LO SCIROPPO BOLLENTE IN BOTTIGLIETTE A CHIUSURA ERMETICA E LASCIATELE RAFFREDDARE CAPOVOLTE. SI CONSERVANO IN DISPENSA FINO A UN ANNO.



COSA BERE

A DISPETTO DELL'ATMOSFERA LEGGIADRA E FLOREALE DELL'AMBIENTE, LE RICETTE PROPONGONO UNA SOSTANZA E UNA RICERCATEZZA TALI DA RICHIEDERE VINI TUTT'ALTRO CHE AEREI E SFUGGENTI. A SAUTÉ DI POLLO, BRUSCHETTE E PICCOLI FLAN RISERVIAMO UN FRANCIACORTA NATURE DA UVE PINOT NERO DI GIGI RAVARINI, DALLA PROVERBIALE DUTTILITÀ: CON LE BRUSCHETTE, IN PARTICOLARE, POSSIAMO AGGIUNGERE NEI CALICI POCHE GOCCE DI SCIROPPO DI ROSE (NELLA PAGINA ACCANTO) PER RENDERLO MENO SEVERO SULLA VERACE SALINITÀ DEL ROQUEFORT. PER LA SECONDA PARTE DEL PRANZO PASSIAMO INVECE A UN BIANCO OTTENUTO NELL'AGRO DI MARSALA, CON UVE CATARRATTO E GRILLO, DALL'AZIENDA "VITE AD OVEST": SI CHIAMA VURGO E ASPIRA PRIMA A SEGUIRE I RAVIOLI DI CAPRA, LASCIANDO ALL'ANIMO VERDE E VEGETALE IL TEMPO DI AVVOLGERE IL PIATTO, E POI A INCROCIARE LA TENEREZZA MEDITERRANEA DELLE LOMBATINE CONFIT. PER ACCOSTARE IL DESSERT, SUL QUALE IL VINO NON AIUTA, PROFUMIAMO CON DIVERSE GOCCE DI SCIROPPO DI ROSA UN'ACQUAVITE DI PESCHE (SERVITA BEN FREDDA), PRODOTTA DALLA DISTILLERIA I GIOVI.

Scorze e cipolle, così sposate, danno vita a un agrodolce fantastico che, se invasato bollente, può anche stare in dispensa fino a tre mesi, per giungere in soccorso di carni arrosto o bollite oppure formaggi freschi tipo caprino.

Un dessert principesco

Il gelo, che completa il pranzo con una meravigliosa nota dolce, riunisce panna, latte di mandorle e sciroppo di rose (la ricetta è nella pagina accanto), il tutto addensato con poco amido di mais. Lo si rifinisce con fragoline marinate nell'aceto balsamico bianco e roselline. È indimenticabile, fresco, elegante e pure facile da preparare. Per sicurezza, anche se questo pranzo è studiato per sei persone, lo abbiamo previsto per otto, e forse ancora non basta. Lo si può gustare sorseggiando un'acquavite di frutta, ingentilita anch'essa da qualche goccia di sciroppo di rose. Regalerà un tocco di raffinata euforia; quel che ci vuole per affrontare al meglio uno spensierato pomeriggio.



GELO ALLE ROSE E MANDORLE

pag.19







SAUTÉ DI POLLO E PEPERONI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

1 kg di petto di pollo – 200 g di spinacini – 2 peperoni verdi e 2 arancioni – 2 limoni – 2 scalogni – 1 mazzetto di basilico – 2 cucchiai di aceto balsamico – olio extravergine d'oliva – sale – pepe – petali di rosa eduli per profumare

1 Ricavate il succo dei limoni. Sfogliate il basilico, lavatelo e asciugatelo. Sbucciate gli scalogni e tritateli insieme al basilico. In un'ampia ciotola, mescolate il trito con il succo di limone e l'aceto balsamico. Tagliate il petto di pollo a striscioline, rigiratele nella marinata preparata perché ne siano uniformemente ricoperte e lasciate riposare per 20 minuti.
2 Intanto, lavate gli spinacini e i peperoni. Pulite questi ultimi eliminando picciolo, semi e filamenti interni e riduceteli a listarelle larghe 2 cm scarsi.
3 Sgocciolate le striscioline di pollo, tamponatele con carta da cucina e rosolatele in padella con 2 cucchiai di olio. Quando saranno ben dorate, unite i peperoni, salate, pepate e proseguite la cottura per 10 minuti circa scuotendo spesso la padella (il liquido di cottura dovrà evaporare quasi del tutto). Aggiungete gli spinacini e lasciate insaporire il tutto per 1 minuto mescolando. Disponete il sauté su un piatto di portata e completate con i petali di rosa.

BRUSCHETTE CON POMODORINI, PROSCIUTTO E CIPOLLOTTO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
195 CAL/PORZIONE

2 baguette – 400 g di pomdororini gialli, rossi e verdi – 180 g di prosciutto crudo a fettine – 2 cipollotti di Tropea – 2 spicchi d'aglio nuovo – 1 cucchiaio di aghi di rormarino – olio extravergine d'oliva – sale – fiori di erba cipollina e petali di fiordaliso eduli per completare

1 Pulite gli spicchi d'aglio, tritateli con il rosmarino e mescolateli con 4 cucchiai di olio e una presa di sale. Lasciate riposare per 5 -10 minuti.
2 Nel frattempo, lavate i pomodorini, asciugateli e tagliateli a metà o a spicchi secondo la dimensione. Pulite i cipollotti e tagliateli a velo con una mandolina. Mescolateli con i pomodorini e condite con l'olio al rosmarino.
3 Tagliate le baguette di sbieco a fettine di circa 2 cm di spessore e tostatele brevemente sotto il grill del forno da ambo i lati, in modo che siano appena dorate. Disponete su ciascuna 1/2 fettina di prosciutto e 1 cucchiaio di insalata di pomodori: per un miglior colpo d'occhio, portate in evidenza qualche filo di cipollotto. Disponete le bruschette su un piatto di portata e completate con i fiori di erba cipollina e i petali di fiordaliso.

PICCOLI FLAN AL ROQUEFORT CON PORRI NOVELLI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

120 g di Roquefort – 4 uova – 3 dl di panna fresca – 1 dl di latte – 3 porri novelli – 6 ravanelli – 1 mazzetto di rucola – 4 cipolline in agrodolce – aceto di mele – burro – olio extravergine d'oliva e di semi di arachide – sale – pepe

1 Pulite i porri e conservate la parte verde. Affettate la parte bianca e fatela stufateli con 1 noce di burro, 1 cucchiaio di olio extravergine, sale e pepe. Mettete il Roquefort a pezzetti e il latte in un pentolino su fuoco dolce e mescolate finché il formaggio si sarà sciolto; lasciate intiepidire.
2 Intanto, sbattete le uova in una ciotola con la panna; salate e pepate. Versate i porri e la crema di Roquefort sulla miscela di uova e mescolate: regolate di sale se necessario e pepate ancora un poco. Imburrate 6 stampini da porzione e coprite il fondo di ciascuno con un dischetto di carta da forno. Distribuite il composto preparato negli stampi e infornate a 200° per 30 minuti.
3 Nel frattempo, tagliate a julienne 2-3 foglie verdi di porro tenute da parte. Lavate e asciugate la rucola. Lavate i ravanelli, puliteli, affettateli con una mandolina e mescolateli con la rucola. Emulsionate 1 cucchiaio di aceto con 3 cucchiai di olio extravergine, sale e pepe, poi unite le cipolline tritate. Sfornate i flan e lasciateli riposare 5 minuti. Intanto, friggete la julienne di porri in abbondante olio di semi arachide bollente fino a doratura e quindi scolatela con un mestolo forato su carta da cucina. Condite l'insalata di ravanelli e rucola con la vinaigrette alle cipolline. Servite i flan con intorno l'insalata e sopra la julienne fritta.







RAVIOLI DI CAPRA AL PESTO DI ERBE CON PINOLI E PISTACCHI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
395 CAL/PORZIONE

400 g di farina di grano duro – 4 uova – 240 g di caprino – 50 g di ricotta – 4 zucchinette – 1 limone non trattato – 2 cucchiai di pinoli – 2 cucchiai di pistacchi sgusciati – 2 cucchiai di grana padano Dop grattugiato – 1 mazzetto di erba cipollina – 1 mazzetto di menta – 1 mazzetto di basilico – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavorate la farina con le uova, 2 cucchiai di olio e una presa di sale fino a ottenere un impasto omogeneo. Lasciatelo riposare per 30 minuti avvolto nella pellicola. Intanto, lavorate il caprino a crema con la ricotta, 2 cucchiai di erba cipollina tritata e la scorza grattugiata del limone; salate e pepate.
2 Dividete la pasta in 6 porzioni uguali e stendetele con il matterello o l'apposita macchinetta in sfoglie lunghe e sottili. Disponete su 3 di esse il composto al caprino in piccoli mucchietti ben distanziati, coprite con le sfoglie rimaste e premete con i polpastrelli intorno al ripieno per sigillare un poco i ravioli. Quindi intagliateli con una rotella dentellata.
3 Lavate le zucchinette, pulitele, grattugiatele con la grattugia a fori grossi e saltatele in padella con 2 cucchiai di olio per 1 minuto. Salatele e frullate con le foglie di menta e basilico lavate. Continuando a frullare, unite il grana e olio sufficiente (circa 1/2 bicchiere) a ottenere un pesto morbido; regolate di sale e pepate. Tostate a secco i pinoli interi e i pistacchi divisi a metà in un padellino per pochi secondi. Tuffate i ravioli in abbondante acqua bollente salata e portateli a cottura (3-6 minuti secondo lo spessore della soglia), scolateli senza sgocciolarli troppo, conditeli con il pesto e servite. Completate con pinoli e pistacchi.

LOMBATINE CON CONFIT DI AGRUMI E CIPOLLA ROSSA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 35 MMINUTI
360 CAL/PORZIONE

1 kg di carré di vitello disossato – 1 pompelmo rosa non trattato – 1 pompelmo giallo non trattato – 2 cipolle rosse – 2 limoni non trattati – 2 rametti di rosmarino – 10 cucchiai di zucchero – 2 dl di sugo di arrosto (online e nelle gastronomie) – 18 cucchiai di aceto di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Prelevate la scorza degli agrumi con una mandolina (non la parte bianca), tagliatela a julienne e scottatela per 5 minuti in acqua. Scolate e ripetete l'operazione altre due volte cambiando l'acqua ogni volta. Mettete le scorzette in una casseruola con 2-3 cucchiai dell'ultima acqua di cottura, 8 cucchiai di aceto e 6 cucchiai di zucchero, ponete su fuoco dolce e lasciate caramellare.
2 Pulite le cipolle, affettatele e cuocetele con lo zucchero e l'aceto rimasti, 10 cucchiai di acqua e una presa di sale. Quando saranno trasparenti e candite, toglietele dal fuoco e mescolatele con le scorzette.
3 Salate e pepate la carne, rosolatela su tutti i lati in un tegame che possa andare in forno con un filo d'olio e il rosmarino e poi proseguite la cottura in forno caldo a 80° per 50-60 minuti. Sfornate la carne, avvolgetela con un foglio di alluminio e tenetela in caldo. Staccate il fondo di cottura con qualche cucchiaio di acqua calda, versatelo in un pentolino, unite il sugo di arrosto e fate sobbollire per 2 minuti; filtrate. Affettate la carne leggermente di sbieco, disponetela nei piatti e nappatela con un poco di salsa. Completate con il confit di scorzette e cipolle.

GELO ALLE ROSE E MANDORLE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
230 CAL/PORZIONE

8 dl di latte di mandorle dolce – 2 dl di panna – 90 g di amido di mais – 1/2 bicchiere di sciroppo di rose (ricetta a pagina xxx; si acquista in supermercati e drogherie) – 1 cucchiaio di acqua di rose alimentare – 1 cucchiaio di aceto balsamico bianco – 1 bustina di vaniglina – 2 cestini di fragoline e roselline eduli per decorare

1 Stemperate l'amido nel latte di mandorle, unite la panna e la vaniglina e fate addensare la crema a fiamma bassa mescolando costantemente.
2 Bagnate con acqua 8 stampini quadrati di 1 dl di capacità. Togliete la crema dal fuoco, mescolatevi l'acqua di rose, versatela negli stampini e fate rapprendere in frigo per 4 ore.
3 Fate marinare le fragoline con l'aceto per 10 minuti. Sformate i geli nei piatti: se non si staccano immergete il fondo degli stampi in acqua calda per qualche secondo. Nappateli con lo sciroppo di rose e rifinite con le fragoline e i fiori.

pane e verdure



Ciotola in ceramica smaltata Ekadea. Indirizzi a pagina 114

A SORPRESA, I COLORATI ORTAGGI DI STAGIONE, DAI PEPERONI AI POMODORI, DALLE ZUCCHINE ALLE MELANZANE, FINO ALLE CIPOLLE, SI SPOSANO ALLA PERFEZIONE CON PANINI, PAGNOTTE E AFFINI. ROSOLATI, STUFATI, INFORNATI, E POI ARRICCHITI DA OLIVE, CAPPERI, ERBE E STUZZICANTI CONDIMENTI, SI FONDONO CON LA MOLLICA REGALANDO BOCCONI DI RARÀ BONTÀ

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Ambra Poli, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



PANINI ALLA CAPONATA
pag. 27







Tessuto Hue Table Stories, piattino Francesca Reitano Ceramica. Nella pagina accanto, tovaglietta Zara Home. Indirizzi a pagina 114



PAGNOTTA AI CEREALI CON
CIPOLLE ROSSE E SCAMORZA

pag.27

SFILATINI INTEGRALI
AI CIPOLLOTTI
CON POMODORI INFORNATI

pag. 28





CIAMBELLA ALLE ZUCCHINE, AGLIO E OLIVE

pag.28

Piatto Francesca Reitano Ceramica, piattino verde acqua Ekadea, cucchiaino Pintinox. Nella pagina accanto, piatto Francesca Reitano Ceramica. Indirizzi a pagina 114

Tessuto Hue Table Stories. Indirizzi a pagina 114

PULL APART BREAD AI PEPERONI





PULL APART BREAD AI PEPERONI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 1 ORA
350 CAL/PORZIONE

700 kg di pasta per pizza preparata con farina di grano duro – 4 peperoni – 120 g di pinoli tostati – 1 mazzetto di basilico – olio extravergine d'oliva – sale – pepe – farina per il piano

1 Lavate i peperoni, puliteli e tagliateli a pezzettini. Fateli appassire in padella con un po' d'olio, salateli e pepateli. Tostate i pinoli senza condimenti in un padellino fino a doratura. Mescolateli con i peperoni e qualche foglia di basilico.
2 Mettete la pasta sul piano leggermente infarinato, schiacciatela un poco con le mani e poi stendetela con il matterello in modo da ottenere un rettangolo di 40x60 cm. Considerate come base del rettangolo il lato lungo (60 cm) e tagliatelo in 5 strisce verticali di 12 cm di larghezza; quindi tagliate ogni striscia (che misurerà 40x12 cm) in 4 pezzi uguali di 10 cm di lunghezza: otterrete 20 rettangoli di 10x12 cm.
3 Foderate con carta da forno uno stampo a cassetta di 1 litro di capacità e, tenendolo in verticale, riempitelo con i pezzi di pasta alternandoli ai peperoni. Mettete lo stampo in piano e accomodate il contenuto in modo che sia ben distribuito. Infornate a 190° per 45 minuti: se la pasta dovesse prendere troppo colore, appoggiatevi sopra un foglio di alluminio.

PANINI ALLA CAPONATA

ELABORATA
PER 6 PANINI
PREPARAZIONE 1 ORA E MEZZA + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
360 CAL/PORZIONE

<u>per i panini</u> 450 g di farina Manitoba + quella per il piano – 265 ml di latte – 75 g di burro – 20 g di zucchero – 12 di g di lievito di birra fresco – olio extravergine d'oliva – sale
<u>per la farcitura</u> 600 g di melanzane – 4 pomodori ramati – 2 coste di sedano – 2 cipolle – 2 cucchiai di capperi sotto sale – 2 cucchiai di zucchero – 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro – 1 mazzetto di basilico – 4 cucchiai di aceto – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate la pasta. Sciogliete il lievito in poco latte tiepido con un pizzico di zucchero e aspettate che si formi un po' di schiuma. Mescolate in una ciotola la farina con lo zucchero rimasto e versatevi il liquido lievitato e il resto del latte a temperatura ambiente: impastate fino a ottenere un composto omogeneo, quindi incorporate il burro lavorato a pomata. Infine unite 4 g di sale e impastate ancora un po'. Sistemate la pasta in una grande ciotola oliata, coprite con un telo umido in modo che non tocchi la pasta e lasciate lievitare nel forno spento fino al raddoppio del volume (3-4 ore).
2 Preparate la caponata. Lavate le melanzane, tagliatele a dadini e friggetele in abbondante olio caldo; scolatele su carta per fritti e salatele. Fate lo stesso con il sedano. Tuffate per pochi secondi i pomodori in acqua bollente, poi scolateli, spellateli, privateli dei semi e tagliateli a tocchetti. Tritate le cipolle e fatele appassire in un tegame con poco olio. Poi unite i pomodori, il sedano e i capperi (ben dissalati sotto acqua corrente) e cuocete per 20 minuti. In una ciotolina, mescolate il concentrato di pomodoro, l'aceto e lo zucchero e versate il tutto nel tegame alzando la fiamma per far evaporare un poco l'aceto. Infine aggiungete le melanzane e una manciata di basilico spezzettato; pepate, regolate di sale se necessario e togliete dal fuoco.
3 Mettete la pasta su un piano infarinato, sgonfiatela con le mani e stendetela con il matterello in un rettangolo di circa 70x48 cm: lasciatela riposare per 1 minuto, poi tagliatela in 6 strisce lunghe 70 cm e larghe 8 cm. Distribuite il ripieno sulle strisce lasciando un bordo libero su un lato lungo, arrotolatele a partire dal lato lato lungo senza bordo e sigillatele i cordoni che otterrete.
4 Arrotolateli, appoggiandoli sulla placca foderata con carta da forno, ben distanziati gli uni dagli altri: fate fare a ogni cordone 3 giri completi sovrapponendoli leggermente in modo da formare delle spirali a "molla" di circa 10 cm di diametro. Con il manico di un cucchiaio di legno oliato, schiacciate le spirali lungo il diametro e poi sfilate delicatamente il manico. Infornate a 180° per 25-30 minuti.

PAGNOTTA AI CEREALI CON CIPOLLE ROSSE E SCAMORZA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
355 CAL/PORZIONE

1 pagnotta ai cereali di 600 g – 6 cipolle rosse – 400 g di scamorza – 2 cucchiai di zucchero di canna – origano secco – 4 cucchiai di aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate le cipolle, affettatele e fatele appassire in un tegame con un filo di olio e una presa di sale. Cospargetele con lo zucchero, lasciatele caramellare leggermente, poi sfumatele con l'aceto e insaporite con pepe e origano.
2 Incidete il pane con profondi tagli incrociati e farcite le incisioni con la scamorza a fettine e le cipolle. Disponete la pagnotta su una leccarda foderata con carta da forno e infornate a 180° per 20-25 minuti, o finché il formaggio sarà ben fuso. Condite con origano e un filo d'olio e servite caldo.



SFILATINI INTEGRALI AI CIPOLLOTTI CON POMODORI INFORNATI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
480 CAL/PORZIONE

600 g di pasta da pane integrale – 8 cipollotti – 16 pomodori perini – 1 cucchiaino di zucchero – peperoncino secco – olio extravergine d'oliva – sale

1 Tagliate a rondelle 6 cipollotti e fateli appassire con un filo d'olio, una presa di sale e un pizzico di peperoncino; salate e lasciate raffreddare. Allargate leggermente la pasta su un piano, cospargetela con i cipollotti, affondateli un poco premendoli con le dita e poi lavorate la pasta brevemente per incorporarli. Mettetela in una ciotola oliata, coprite con pellicola e lasciate lievitare per 1 ora.
2 Tuffate i pomodori in acqua bollente per pochi secondi, poi pelateli, tagliateli a falde e privateli dei semi. Sistemate le falde su una placca foderata con carta da forno, conditele con un pizzico di sale, lo zucchero e un filo d'olio e infornatele a 200° in modalità ventilata per 25 minuti: aprite di tanto in tanto lo sportello per fare uscire il vapore.
3 Dividete la pasta in 4 porzioni uguali e stendetela in rettangoli di 20x15 cm. Arrotolateli strettamente partendo dal lato lungo e fateli rotolare sul piano schiacciando con le mani le estremità per affusolarle. Trasferite i panini su una placca foderata con carta forno, incideteli con tagli obliqui di 1 cm di profondità e lasciateli riposare per 20 minuti protetti con un telo umido. Infornateli a 200° per 25 minuti, o fino a doratura, mettendo sul fondo del forno anche un recipiente colmo d'acqua bollente. Lasciateli raffreddare e farciteli con i pomodori e i cipollotti rimasti a fettine; condite con olio e pepe a piacere.

CIAMBELLA ALLE ZUCCHINE, AGLIO E OLIVE

MEDIA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 55 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

5 rotoli di pasta per focaccia – 1, 2 kg di zucchinette – 150 g di olive taggiasche denocciolate sott'olio – 2 spicchi d'aglio – 1 mazzetto di prezzemolo – peperoncino in fiocchi – extravergine di oliva – sale

1 Tritate grossolanamente le olive e raccoglietele in una ciotolina con gli spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati: coprite con olio e lasciate riposare. Lavate le zucchinette, spuntatele e affettatele a rondelle sottili con una mandolina. Rosolatele in una padella a fuoco vivo con un po' d'olio, sale e peperoncino a piacere. Toglietele dal fuoco ancora al dente e mescolatele con una manciatina di prezzemolo tritato.
2 Stendete un rotolo di pasta su una teglia oliata e copritelo con 1 quarto di zucchine e 1 quarto di olive sgocciolate, ripetete l'operazione altre tre volte e terminate con l'ultimo rotolo di pasta. Premete delicatamente il bordo tutto intorno per sigillarlo.
3 Partendo dal centro della "torta", praticate delle profonde incisioni come per tagliare 8 fette uguali, ma fermandovi a 5-6 cm dal bordo. Sollevate la punta del primo strato di pasta di una delle fette e portatelo verso il bordo esterno. Fate lo stesso con gli strati sottostanti sfalsandoli un poco. Ripetete l'operazione per tutte le fette di torta, in modo da ottenere una ciambella. Infornatela a 190° per 45 minuti proteggendola con un recipiente rovesciato per i primi 25 minuti.

COSA BERE

LA GALLERIA DI COLORI, PROFUMI E SAPORI DELLE RICETTE È L'OPPORTUNITÀ PER COMPRENDERE LA SENSIBILITÀ DEL VINO QUANDO È COSÌ CHIARA L'IMPRONTA MEDITERRANEA. A DETERMINARE IL SUCCESSO DEGLI ACCOSTAMENTI È IL PANE, CHE POTREMMO DEFINIRE IL MIGLIORE DEI CONCIERGE, PERCHÉ ACCOGLIE INGREDIENTI E LI INTRODUCE ALL'ABBRACCIO DI BUONI VINI, IN PARTICOLARE I ROSATI. UN CABERNET FRANC IN VERSIONE ROSÉ, DELL'ANJOU O DEI COLLI BERICI, INCORAGGIA IL CONTATTO COI PEPERONI DEL **PULL A PART BREAD** E NE RIFINISCE LA COMPLESSIVA RICCHEZZA ODOROSA. L'ACETO, I CAPPERI E QUALCHE ALTRA PUNGENZA PROPRIA DELLA **CAPONATA** TROVA NEL PANINO AL LATTE IL PERFETTO ALLEATO DI UN FRAPPATO DI VITTORIA. COGLIAMO DALLA TRAMA DEI CEREALI LO SPUNTO PER SPOSARE LA **PAGNOTTA CON CIPOLLE ROSSE E SCAMORZA** E SCEGLIAMO UN SALICE SALENTINO ROSATO, PRINCIPE DELLA SOLARITÀ CHE ILLUMINA E SCALDA. LA FORZA DEL PANE INTEGRALE È INFIAMMATA DALL'UNIONE CON **CIPOLLOTTI E POMODORI INFORNATI**, A "SPEGNERLA" CI PENSA UN CERASUOLO D'ABRUZZO, SPECIALISTA QUANDO SI TRATTA DI GRANI RICERCATI. AFFIDIAMO LA **CIAMBELLA** AL ROSATO OTTENUTO DAL VITIGNO ROSSESE, DIFFUSO NEL PONENTE LIGURE E PERFETTO PER SOSTENERE L'EQUILIBRIO TRA L'AMAROTICO DELLE OLIVE TAGGIASCHE, IL PICCANTE DEL PEPERONCINO E LA MORBIDA VOLUTTÀ DELLE ZUCCHINE GIOVANI.

PER LE MAMME CHE SONO UNA FORZA, MA LASCIANO A TESCOMA LE 12 FATICHE.



L'eroica impresa della pasta fatta in casa, lasciala pure a Tescoma! Bastano acqua, uova e farina, e la Macchina per la Pasta GrandChef ti aiuta a preparare lasagne, fettuccine, tagliolini e sfoglia sempre leggendari. Ha un pratico morsetto per fissarla al piano di lavoro ed è forte e robusta come il cuore di ogni mamma: tutto acciaio inox, ma pieno di bontà. (E per altre epiche idee: tescoma.it)

tescoma®

LA TUA CASA, LA TUA STORIA.

ARMANDO TESTA





FOTO PAESAGGIO CORTESIA DI FRANTOIO FRATELLI PACE. FOTO OLIVE DI BIOAGRIMAR

Olio Lucano Igp

DALL'ENTROTERRA AL MARE, LA GRANDE VARIETÀ DI ULIVI DI ORIGINE SECOLARE REGALA PRODOTTI CON SFUMATURE DIFFERENTI, SEMPRE ACCATTIVANTI

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli, ricetta di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

La Basilicata produce l'1,4% dell'olio di oliva italiano. Il territorio lucano, non troppo esteso geograficamente, è tuttavia ricco di varietà olivicole autoctone: sono ben 27 le cultivar distribuite su circa 28mila ettari di oliveto complessivi. La più nota e diffusa è l'Ogliarola del Vùlture, protagonista della Dop che prende il nome dall'antico vulcano spento locale. In quest'area la coltivazione dell'olivo ha origini assai antiche, testimoniate anche dai versi del poeta Orazio, nato a Venosa (vicino a Potenza) nel 65 a.C., che scriveva: "Germoglia il ramo dell'olivo che mai inganna". Ce ne sono tuttavia molte altre come la Coratina, che in Basilicata prende spesso toni meno irruenti che in alcune zone di Puglia; la Cima di Melfi, legata alla cittadina del Vùlture dominata dal maestoso castello residenza prediletta di Federico II di Svevia; la Maiatica, cultivar introdotta qui dai coloni greci e alla base pure delle deliziose olive infornate di Ferrandina, Presidio Slow Food della provincia di Matera. A esse si affiancano cultivar minori come Ogliarola del Bradano, Nociara, Provenzale, Racioppa, Rotondella, Russulella, Scarpetta, Tarantina e altre ancora. Per rappresentare questa diversità e dare nuovo impulso al comparto e al ruolo che questo prodotto riveste nella gastronomia locale, dal 2022 è nata anche l'Igp Olio Lucano, che abbraccia l'intero territorio della Basilicata e prevede la presenza delle varietà sopra citate (con l'aggiunta di Frantoio e Leccino, ugualmente diffuse sul territorio) da sole o congiuntamente in misura non inferiore all'80%. Questo dà vita a prodotti piuttosto diversi per sfumature aromatiche e intensità, secondo la varietà prevalente. L'Ogliarola del Vùlture, per esempio, è solitamente alla base di oli dal fruttato medio, con amaro e piccante ben presenti ma *segue* >

A COLOBRARO UNA PASSIONE DALLE RADICI ANTICHE

Azienda a conduzione familiare e femminile a Colobraro (Matera), Amoreolio produce un extravergine multivarietale con l'oliva autoctona Justa. Ospita anche una graziosa casa vacanza, un ristorante che propone cucina autentica con specialità locali e il piccolo museo ambientato nel frantoio ottocentesco di Giovanni Galdino, restaurato con cura recuperando attrezzature, giare e suppellettili per dare testimonianza di un mondo lontano (www.amoreolio.it).

OLIVARUM PER I MIGLIORI EVO DI BASILICATA

Dedicato ai migliori oli extravergine ottenuti da olive prodotte in Basilicata e organizzato dalla Direzione generale per le Politiche agricole, alimentari e forestali, con la collaborazione dell'Agenzia lucana di sviluppo e innovazione in agricoltura (Alsia), il concorso regionale premio Olivarum ha sempre un grande seguito. Giunto alla sua 19ª edizione, lo scorso marzo a Garaguso (Matera) il concorso ha proclamato i vincitori per l'annata 2022-2023. A salire sul podio, tra i 33 oli extravergine di oliva partecipanti, sono stati l'Agricola Ciciddo di Villa Angela di Matera al primo posto, l'Oleificio Trisaia di Laguardia Giuliana Maria di Rotondella al secondo e il Frantoio Oleario Alamprese di Venosa al terzo. La giuria ha attribuito anche una menzione speciale a cinque altri prodotti d'eccellenza, tra i quali l'Igp Olio Lucano del Frantoio Oleario F.lli Pace.

piuttosto equilibrati, ideali per esaltare piatti come il pancotto (spesso con verdure come la verza o con i legumi), o il baccalà con i peperoni cruschi, specialità di Avigliano in cui l'olio è presente con generosità. La Coratina è decisa nei profumi di carciofo e mandorla e nel carattere, ma ben bilanciata e si presta anche a preparazioni saporite come primi piatti di terra o agnello in umido. La Cima di Melfi dà oli gentili con note di mela e mandorla, perfetti per condire insalate miste arricchite con formaggi freschi. Anche dalla Maiatica si ottengono oli piuttosto delicati, impreziositi da sentori di erbe aromatiche e pomodoro verde, perfetti per guazzetti di pesce o anche per una squisita pasta condita con le piccole e gustose melanzane rosse di Rotonda, pomodori e cacioricotta.

ZUPPETTA DI PANE CON FAVE, ASPARAGI E RICOTTA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

800 g di fave – 1 mazzo di asparagi – 8 fette di pane – 120 g di ricotta di pecora – 1 litro di brodo vegetale – 1 peperoncino piccante – olio extravergine d'oliva

1 Sgranate le fave. Mondate gli asparagi eliminando la parte fibrosa del gambo, lavateli e tagliateli a fettine in sbieco. Portate il brodo a ebollizione, unite le fave e cuocete per 5 minuti. Aggiungete gli asparagi e cuocete per altri 5 minuti.
2 Mondate il peperoncino e tagliatelo a dadini. Tostate le fette di pane, conditele con un cucchiaio di olio ciascuna e disponetele in 4 ciotole o piatti fondi.
3 Unite le verdure con il brodo di cottura, la ricotta ridotta a fiocchetti, il peperoncino e un filo di olio e servite.



Scelti per la nostra ricetta

Aurum Igp Olio Lucano Monocultivar Coratina Bio
Frantoio Oleario F.lli Pace, Pietragalla (Potenza)
Da olive di Coratina biologiche denocciolate prima della molitura, è un fruttato medio dalle note di carciofo e mandorla leggermente amaro e piccante (bottiglia da 500 ml,15 euro).
Olio extravergine di oliva Bio - Igp Lucano Blend Classico
BioAgrimar, Genzano di Lucania (Potenza)
Blend di Leccino, Coratina e Frantoio, è un fruttato medio con sentori di pomodoro e note balsamiche. Fresco e bilanciato, è ideale anche su pesce azzurro in guazzetto o crostacei, confezionato in ceramica d'arte (orcio da 500 ml, 29 euro).
Olio extravergine di oliva Olio Lucano Igp
MAB – Masseria Agricola Buongiorno, Senise (Potenza)
Oltre al rinomato peperone di Senise Igp l'azienda produce questo extravergine di olive Leccino, Frantoiana e Faresana. Fruttato medio molto equilibrato e armonico negli aromi, è molto versatile in cucina (bottiglia da 500 ml, 9 euro).


Piatto di Caterina von Weiss.
Indirizzo a pagina 114







La filiera della bontà

PARMIGIANO REGGIANO DOP: TRE INGREDIENTI, ZERO ADDITIVI PER UN PRODOTTO GENUINO

Pochi ingredienti, 100% naturali, e zero additivi: un prodotto alimentare fatto a regola d'arte dev'essere così. Com'è il Parmigiano Reggiano, che fin da quando i monaci ne hanno messo a punto la tecnica di produzione, è sempre stato fatto con soli tre ingredienti. Dentro questo straordinario formaggio ci sono solo latte, sale e caglio. Nient'altro. Basta leggere le etichette sul Parmigiano Reggiano confezionato per verificarlo.

I produttori di Parmigiano Reggiano, infatti, continuano a lavorare secondo il metodo tradizionale senza ricorrere ad alcun additivo, come conservanti, aromi o coloranti. Solo in questo modo riescono a mantenere nel formaggio quella ricchezza che contraddistingue il latte con cui viene prodotto.

A caratterizzare il Parmigiano Reggiano è l'uso di latte fresco, proveniente da mucche che seguono una dieta fatta di foraggi prevalentemente locali, senza aggiunta di insilati. Si tratta di un latte particolare, caratterizzato da una singolare e intensa attività batterica della flora microbica autoctona, influenzata da fattori ambientali. Per conservare questa biodiversità, il latte viene lavorato a crudo e senza interventi esterni (come l'aggiunta di additivi enzimatici o di batteri selezionati in laboratorio), che potrebbero modificare l'attività dei batteri lattici. E qui entra in gioco la "mano" del casaro: è solo con la sua abilità che riesce a valorizzare e a far prevalere quelli a cui si devono le fermentazioni necessarie per la buona riuscita del Parmigiano Reggiano.

Per queste caratteristiche, il Parmigiano Reggiano è un alimento fondamentale nella dieta di tutti, dai piccoli agli anziani, passando per gli sportivi che vi trovano una carica di energia totalmente naturale. Grazie al suo processo produttivo, il Re dei formaggi è anche naturalmente privo di lattosio già dopo 48 ore dalla nascita, dal momento che tutto lo zucchero (lattosio) viene trasformato in acido lattico a opera dei batteri lattici. La stagionatura, poi, aiuta questo processo e lo fa sempre in modo naturale, senza alcun artificio o intervento umano. Più genuino di così!



0 additivi
PRESENTI NEL FORMAGGIO

3 ingredienti
USATI: LATTE, SALE E CAGLIO



RICCO DI **calcio** E FONTE DI **fosforo**



ALTO CONTENUTO **proteico**



NATURALMENTE **privo di lattosio**

TANTI STILI PER UN'UNICA RICETTA ANTICA CHE EVOCA LE DIVERSE CULTURE CHE L'HANNO PLASMATA, DA TRIESTE A TERMOLI. UN PIATTO CHE CAMBIA D'ABITO NAVIGANDO LUNGO L'ADRIATICO

a cura di Silvia Bombelli, testo di Carlo Cambi, ricette di Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini

brodetto





Dall'alto a sinistra, alcune imbarcazioni di pescatori rientrano in porto a metà pomeriggio dopo molte ore in mare (secondo le zone, la stagione e il tipo di pesca si salpa attorno a mezzanotte), un banco del mercato del pesce, dove i primi clienti ad arrivare sono i ristoratori; i classici trabucchi abruzzesi, piattaforme di legno con lunghi pali cui sono attaccate le reti per la pesca da terra, che D'Annunzio paragonava a ragni colossali; due giovani scaricano il pescato del giorno dalla loro barca. Qui accanto, la vista su una marina adriatica con torretta di sorveglianza e bandiera rossa e un pescatore che ripara con cura le sue reti.

Ma non t'assista di Siracusa o dell'Italia alcuno, giacché costoro preparar non sanno i buoni pesci di liquido aceto e di salato Silfio spargendo. I pesciolin di scoglio, sanno essi preparar meglio che gli altri". La più remota traccia del brodetto risiede in questi versi di Archestrato di Gela (IV secolo a.C.) inventore della gastronomia e antesignano di Epicuro, primo narratore del buono. Gran parte dei frammenti che ci sono pervenuti del suo *Hedipatheya*, illustra cibi sublimi, dove trovarli e come acconciarli ed è dedicata alla cucina di mare. Le diverse accademie del brodetto che s'incontrano da Chioggia a Termoli a ragione sostengono che questa (non) ricetta sia un'eredità dei coloni greci che popolarono le rive dell'Adriatico. In effetti, il brodetto non è codificato, ma agito. A spiegare le infinite varianti intervengono tanti fattori. A Chioggia, dunque a Venezia, come ad Ancona, sicuramente c'è un'inflessione kasher perché non si prevedevano in origine né molluschi né frutti di mare e lì le comunità ebraiche avevano centralità. Lungo il litorale marchigiano – sette porti, sette brodetti – i pescatori erano anche mezzadri e nei piatti spuntano i frutti dell'orto: la prassi marinara e la civiltà rurale si fondono. Il brodetto di Porto Recanati non conosce il pomodoro: per aromatizzare si usa la zafferanella che cresce selvatica sui colli dell'Infinito. Il piatto ha il colore dell'oro e delle vele delle batane che da qui solcavano il mare. Rande e fiocchi erano gialli e con i simboli di famiglia perché le donne dalle case coloniche potessero riconoscere i loro uomini che tornavano a riva. Forse il più identitario dei brodetti, quello di San Benedetto del Tronto, conosce peperone e pomodoro verde. Addirittura qui si identificano tre diversi stili: il brodetto di barca che si cucinava a bordo delle paranze mettendo in pentola, dopo aver fatto soffriggere in abbondante extravergine la cipolla, tutto il pesce che non si poteva vendere perché di pezzatura piccola o di scarso valore. C'è quello di ristorante dove oltre ai pesci di polpa (coda di rospo, mazzolina, vocca in capo, scorfano, ragno, triglia) e ai pesci di sugo (busbana o merluzzo, razza chiodata, palombo, gattuccio insieme alle seppie) vanno anche molluschi, crostacei e frutti di mare. Il tutto arricchito da misto di pomodoro verde e rosso e immancabile aceto. C'è il brodetto di casa che ogni famiglia prepara come meglio l'aggrada. C'è il brodetto di Fano, oggi la capitale dei brodetti, dove i pesci mai sfilettati vanno in un sugo lento di olio, cipolla, concentrato di pomodoro e aceto accompagnati da pane raffermo. Quello anconetano, invece, prevede 13 pesci come i commensali dell'ultima cena di nostro Signore, o come le cannelle della fontana del Calamo (monumento cittadino). Usa cipolla e aglio, sfuma con l'aceto, aggiunge il prezzemolo e abbonda di concentrato di pomodoro per avere un sugo denso da farsi invariabilmente nel coccio. A Nord del Conero i brodetti diventano meno ricchi. A Porto Corsini la ricetta si è codificata nelle mani di Beppo Greco, il chioggiotto, che lo faceva quasi a guazzetto con cipolla, aglio, prezzemolo, anguilla, seppia, canocchie, triglie, mazzola, palombo, coda sfumando d'aceto, poco pomodoro e pane (la prassi di Chioggia non differisce molto). A Comacchio il brodetto a becco d'asen si fa con la sola anguilla, tanto concentrato di pomodoro, cipolla, aglio e aceto. Il boreto a la Graisana (brodetto di Grado) si prepara senza pomodoro e con la polenta. A Trieste si parte da un fumetto di pesce. Vasto recupera il peperone verde e l'aglio ma usa i pomodori pelati. Termoli è l'omega geografico di questa ricetta dove si usa mettere anche il fegato dei merluzzi. In questo universo profumatissimo c'è il retrogusto della gastronomia povera; del fare il meglio con quel che si ha, del rispetto degli ingredienti valorizzati dalla sapiente pazienza del fare cucina. Sarebbe bello ritrovare il Silfio, una spezia ora estinta coltivata nella Cirenaica. I greci la mettevano ovunque. Il sapore? Simile al finocchio selvatico che abbonda sulle rive dell'Adriatico.

Carlo Cambi,
giornalista esperto di enogastronomia









Sotto: piastrella di ceramica Bardelli, tovagliolo Zara Home, tegame di coccio Etsy. Indirizzi a pagina 114

BRODETTO ALLA PESCARESE
pag.40









BRODETTO ROMAGNOLO
pag.40

ALLA CHIOGGIOTTA

pag. 44



Nella pagina accanto: tavolo Fiorirà un giardino, zuppiera Zara Home, tessuto Della Monica 1898, mestolo smaltato Labour and Wait, tegame TVS, caraffa Labour and Wait, coltello Global. Sotto: piatti Etsy, tessuto Asnaghi. Indirizzi a pagina 114

Per il brodetto è sempre festa

PORTO CHE VAI BRODETTO CHE TROVI. TUTTE LE MARINERIE CHE CUCINANO LUNGO L'ADRIATICO QUESTO ANCESTRALE PIATTO DI MARE LO CELEBRANO IN UNA FESTA DI POPOLO. L'EVENTO PIÙ FAMOSO È SENZA DUBBIO BRODETTOFEST (WWW.BRODETTOFEST.COM) CHE SI TIENE A FANO (ANCONA) OGNI SECONDA SETTIMANA DI SETTEMBRE. CUOCHI STELLATI E PESCATORI INTERPRETANO IL BRODETTO, MA SI FA ANCHE CULTURA DEL MARE: CI SONO SPETTACOLI E MOLTI LABORATORI DI DEGUSTAZIONE. IN ROMAGNA DUE SONO GLI APPUNTAMENTI DA NON PERDERE. A PORTO CORSINI (RAVENNA) A METÀ GIUGNO C'È LA SAGRA DEL BRODETTO, A COMACCHIO (FERRARA) NEI PRIMI TRE WEEKEND DI OTTOBRE LA SAGRA DELL'ANGUILLA (WWW.SAGRADELL'ANGUILLA.IT). SAN BENEDETTO DEL TRONTO CELEBRA CON TUTTI GLI ONORI IL SUO PIATTO IL PRIMO WEEKEND DI AGOSTO. A PORTO SANT'ELPIDIO (IN PROVINCIA DI FERMO) A SETTEMBRE ANCORA BRODETTO ALL'INTERNO DI ANGHIÒ, IL FESTIVAL DEL PESCE AZZURRO (WWW.ANGHIO.IT). ANCORA A METÀ GIUGNO IL PIATTO SI CELEBRA A PORTO SAN GIORGIO (FERMO), MENTRE A PORTO RECANATI (MC) C'È LA SETTIMANA DEL BRODETTO CHE COMINCIA IL 10 GIUGNO (WWW.PORTORECANATITURISMO.IT).
C.C.

ALLA PESCARESE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
495 CAL/PORZIONE

2 kg di pesce misto – (coda di rospo, scorfano triglie, polipetti, seppioline, merluzzetti, scampi, cozze e vongole) – 50 g di peperoni secchi dolci – 1 cipolla – 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco **<u>per il brodo</u> 800 g di teste di pesce o una sola testa grande – 1 carota – 1 costa di sedano – 1 cipolla – 2 spicchi di aglio fresco – olio extravergine d'oliva – sale**

1 Mettete le teste di pesce in una casseruola con il sedano e la carota tagliati a pezzetti, la cipolla divisa a metà e gli spicchi di aglio. Salate, coprite di acqua e mettete sul fuoco cuocendo per 30 minuti dal bollore. Lasciate intiepidire, filtrate il brodo e tenete da parte.
2 Pulite i peperoni eliminando il picciolo e i semi, tagliateli a pezzi e friggeteli in 5 cucchiai di olio per 2 minuti, finché sono croccanti e hanno insaporito l'olio. Scolateli, pestateli nel mortaio oppure passateli al mixer con l'aceto e qualche cucchiaio di brodo per ottenere una pasta di peperone. Tritate finemente la cipolla, soffriggetela nell'olio di frittura e aggiungete la pasta di peperoni.
3 Unite i pesci puliti e tagliati a pezzi più o meno piccoli, secondo il tempo di cottura di ciascuno. Prima aggiungete seppie, polipetti, coda di rospo. Poi, lo scorfano e a seguire i merluzzetti. Cuocete per 15 minuti aggiungendo man mano il brodo di pesce necessario e regolate di sale. Per ultimi unite gli scampi, le cozze e le vongole. Cuocete ancora per 10 minuti e servite.

ROMAGNOLO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
470 CAL/PORZIONE

1,5 kg di pesce misto già pulito (scorfano, coda di rospo, rombo, pesce prete, San Pietro, triglie, sgombro, seppioline, moscardini, calamaretti) – 300 g di vongole – 400 g di canocchie (o crostacei misti) – 600 g di passata rustica di pomodoro – 1 cipolla – 2 spicchi di aglio – 1 bicchiere di aceto di vino bianco – prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate un battuto di cipolla, aglio e prezzemolo. Soffriggetelo in una casseruola con 4 cucchiai di olio. Versate l'aceto, la passata di pomodoro, salate e cuocete per 5 minuti.
2 Aggiungete, quindi, nella casseruola i pesci tagliati a pezzi, secondo i tempi di cottura. Iniziate con la coda di rospo, le seppie, i moscardini e i calamaretti, poi unite lo scorfano e il rombo.
3 A seguire aggiungete il San Pietro, lo sgombro e le triglie e per ultime le canocchie e le vongole spurgate. La cottura del brodetto non dovrebbe superare i 30 minuti da quando mettete nella pentola i primi pesci. Se necessario, bagnate con un po' di brodo di pesce o di acqua calda. Regolate di sale e pepate generosamente a fine cottura.

DEL PICENO ALLA CAMPAGNOLA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

800 g di pesci da zuppa (coda di rospo, triglie, spigole e altri secondo l'offerta del mercato) – 1 cipolla – 1 peperoncino piccante – 1 mazzetto di salvia e prezzemolo – 1 peperone verde – 1 bicchiere abbondante di vino bianco – 800 g di polpa di pomodoro a pezzi (pelati o freschi) – 600 g di seppie, moscardini o calamaretti – 400 g di canocchie – olio extravergine d'oliva – sale

1 Tritate la cipolla e soffriggetela in una casseruola ampia con 4-5 cucchiai di olio. Tagliate a pezzi le seppie, i moscardini o i calamaretti. Sistemateli sul fondo della casseruola. Aggiungete il peperoncino a pezzetti, qualche foglia di salvia e un battuto di prezzemolo. Sfumate con il vino bianco e unite la polpa di pomodoro.
2 Tagliate a pezzi il peperone verde e aggiungetelo al fondo di cottura. Tagliate a pezzi la coda di rospo e i pesci più grandi; sistemateli sopra le seppie. Salate e cuocete per una decina di minuti. Aggiungete le canocchie, se necessario, qualche cucchiaio di acqua calda e cuocete ancora per 10-15 minuti.
3 Mescolate delicatamente e servite con una spolverizzata di prezzemolo tritato. Il brodetto del Piceno si può accompagnare con una polenta soda tagliata a fette o con crostini di pane tostato.

DEL PICENO
ALLA CAMPAGNOLA



In questa pagina: pentola Staub, piatto Francesca Reitano, tessuto Asnaghi, piatti Etsy, fondi dipinti con Magic Paint. Indirizzi a pagina 114

DI SEPPIOLINE ALLA GRADESE
pag. 44



In questa pagina: piatto piano Casa Shop, canovaccio Asnaghi, piatto fondo Pamono. Nella pagina accanto: pentola Le Creuset vintage design Enzo Mari, tovaglietta di vimini Casa Shop, canovaccio Asnaghi. Indirizzi pagina 114



BRODETTO DI PORTO SAN GIORGIO

pag.44


BRAMBILLA - SERRANI

INTERVISTA

Moreno Cedroni e il brodetto della mamma

MORENO CEDRONI, 2 STELLE MICHELIN, È IL PIÙ CREATIVO TRA GLI CHEF DI MARE. SIA ALLA MADONNINA DEL PESCATORE A SENIGALLIA, IL SUO LOCALE CULT, CHE AL CLANDESTINO A PORTONOVO, INCANTEVOLE E ROMANTICISSIMO NEL CUORE DEL CONERO, È IL PROFETA DEL BRODETTO.

SI CONCILIA CON L'ALTA CUCINA QUESTA PREPARAZIONE?

DI CERTO FA PARTE DI ME. MIA MAMMA SI PUÒ DIRE CHE ME LO METTESSE ANCHE NEL BIBERON. E IO HO IMPARATO A CUCINARE DA LEI, FACENDO APPUNTO IL BRODETTO, OVVIAMENTE ALLA SENIGALLIESE. PERCHÉ, COME SI DICE QUI, OGNI MARINERIA HA LA SUA NON RICETTA.

MA IN CARTA DA CEDRONI C'È?

LO SCORSO ANNO L'HO FATTO INTERPRETANDOLO IN DUE SEMISFERE DI PAN BRIOCHE PREPARATO AL MOMENTO CON UOVO, FARINA E BURRO. RACCHIUDEVO TUTTI I PESCI DEL BRODETTO IN MODO CHE, APRENDO LA SFERA, SI SENTIVA IL PROFUMO DEL MARE E SI AVEVA GIÀ LA SCARPETTA PRONTA.

E LA SPRUZZATA DI ACETO?

IRRINUNCIABILE. I PESCATORI USAVANO L'ACETO NON CERTO PER DARE AROMA, MA PER CONSERVARE IL PESCE DURANTE LA NAVIGAZIONE. L'ACETO, PERÒ, È INSIEME AL POMODORO DEL BARATTOLO L'INGREDIENTE DISTINTIVO DEL BRODETTO.
C.C.

ALLA CHIOGGIOTTA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 1 ORA
410 CAL/PORZIONE

2 kg di pesce misto da zuppa (coda di rospo, merluzzetti, suri, rombi, sogliole e altro pesce del giorno) – una manciata di gamberetti (facoltativo) – 1/2 bicchiere di aceto o vino bianco – 1 carota – 1 cipolla – 1 costa di sedano – 5 ciliegini – 1 foglia di alloro – 1 spicchio di aglio – prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Portate a ebollizione 2 litri di acqua. Aggiungete la cipolla, mezza costa di sedano e la carota puliti. Unite l'alloro e lasciate sobbollire per 20 minuti.
2 Pulite i pesci, eliminate le interiora e immergeteli nel brodo preparato. Cuocete per 20 minuti. Spegnete e scolate il pesce. Pulitelo da pelle e lische. Tritate l'aglio e la mezza costa di sedano rimasta, soffriggeteli in una casseruola con qualche cucchiaio di olio e aggiungete i ciliegini tagliati a metà.
3 Unite e il pesce tenendo da parte qualche pezzo intatto di polpa e fateli insaporire nel condimento per 10 minuti. Sfumate con il vino bianco o l'aceto e lasciatelo evaporare completamente. Filtrate il brodo di cottura del pesce e aggiungetelo poco alla volta nella casseruola, mescolando fino ad avere una zuppa densa. Passatela al setaccio oppure lavoratela con il frullatore a immersione per avere una grana più fine. Regolate di sale e di pepe. Se vi piace, potete aggiungere alla preparazione anche un pizzico di cannella in polvere.
4 Versate la zuppa nei piatti e guarnite con i pezzi di pesce tenuti da parte, condite con un giro di olio crudo e un po' di prezzemolo tritato. Potete aggiungere anche i gamberetti saltati brevemente in padella e leggermente salati. Servite, se vi piace, con crostini di pane croccanti conditi con poco olio.

DI SEPPIOLINE ALLA GRADESE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

1 kg di seppioline già pulite – 3 spicchi di aglio – 2 foglie di alloro – 1/2 dl di aceto di vino bianco – prezzemolo fresco – polenta gialla a fettine – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Versate in una casseruola qualche cucchiaio di olio, aggiungete gli spicchi di aglio vestiti e schiacciati e fateli rosolare nell'olio finché prendono colore. Scolateli e aggiungete all'olio profumato le seppie ben lavate e asciugate. Mescolate a fuoco vivace finché le seppie diventano opache e, poi, sfumate con l'aceto.
2 Aggiungete le foglie di alloro, coprite con un bicchiere di acqua calda, salate e cuoce a piccolo bollore per 30 minuti circa. Regolate di sale e pepate generosamente. Togliete l'alloro e completate il brodetto con prezzemolo fresco lavato e tritato finemente.
3 Mentre il pesce cuoce, oliate leggermente le fette di polenta e tostatele in padella o sotto il grill finché prendono colore. Servite accompagnando il brodetto caldo oppure tiepido con le fettine di polenta abbrustolite.

DI PORTO SAN GIORGIO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

2 kg di pesce misto da zuppa (coda di rospo, scorfano, triglie, pesce prete, seppie, calamaretti, crostacei assortiti) – 400 g di cozze pulite – 2 cipolle – 1 bicchiere di vino bianco secco – 1 bicchiere di aceto di vino bianco – 500 g di pomodori verdi o poco maturi – 4 cucchiai di pangrattato – 1 limone non trattato – prezzemolo – olive verdi – noce moscata – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tritate le cipolle, mettetele in una casseruola con 4-5 cucchiai di olio, salatele e cuocete finché iniziano a disfarsi e a prendere colore. Sfumate con l'aceto e il vino bianco e lasciate evaporare completamente. Aggiungete i pomodori tagliati a pezzetti. Salate nuovamente e cuocete per una decina di minuti.
2 Nel frattempo, pulite i pesci, sciacquateli e tagliate a pezzi quelli più grandi. Iniziate a mettere in casseruola quelli che hanno bisogno di una cottura più lunga, come la coda di rospo e le seppie tagliate a pezzi. Dopo qualche minuto aggiungete il pesce prete e lo scorfano. Intanto, tritate le olive con il prezzemolo, aggiungeteli al pangrattato con la scorza di limone grattugiata, una grattatina di noce moscata, sale e pepe.
3 Farcite i calamaretti con la preparazione e sistemateli nella casseruola. Dopo altri 5 minuti di cottura aggiungete le triglie e i crostacei, regolate di sale e di pepe. Per ultime, dopo pochi minuti, unite le cozze, coprite e cuocete per 10 minuti. Completate con prezzemolo tritato e un filo di olio crudo.

SA gourmet

SONO RICCHI DI SAPORE, BELLI DA VEDERE, CON CONSISTENZE E COLORI SORPRENDENTI. DI ORIGINE MARINA O SALGEMMA, OFFRONO ELEVATA QUALITÀ ALL'INSEGNA DEL BENESSERE. NATURALMENTE INTEGRALI, SONO PREZIOSI E GUSTOSI: NE BASTA UN PIZZICO PER OGNI PIATTO

Riscoperte dagli chef, diverse proposte di sale arrivano sulle nostre tavole, dando un tocco raffinato ai piatti, cui donano qualcosa in più. Elegantemente gourmet, i nuovi sali sono sempre più presenti nelle nostre case, a partire dal sale rosa dell'Himalaya. Deve la sua tinta alla presenza in tracce di ossido di ferro: integrale, estratto a mano dalle miniere dell'omonima catena montuosa secondo antiche tradizioni, è il più puro dei sali. Si può riscontrare la presenza di ben 84 elementi che sono presenti nel corpo umano, tra cui lo iodio, mentre il cloruro di sodio è in percentuale minore rispetto al normale sale da cucina. Il gusto particolarmente delicato e la consistenza croccante del sale rosa dell'Himalaya lo rendono adatto alle marinature e a insaporire piatti di carne, carpacci di pesce, uova, pinzimoni e insalate. Dai giacimenti ferrosi sempre sulle pendici della grande catena arriva un'altra proposta gourmet, il sale viola dell'Himalaya o Kala Namak, che deve alle sue origini vulcaniche l'intensa colorazione e il delicato profumo di uovo – purissimo, contiene tutti gli oligoelementi indispensabili al normale funzionamento dell'organismo. Molto apprezzato nelle cucine asiatiche, un pizzico a crudo, a fine cottura, regala ai piatti un gusto originale e intenso, si tratti di dare croccantezza e rotondità a un contorno di verdure oppure un tocco esotico e originale a preparazioni di carne e pesce. Di origine marina è invece l'elegante sale grigio dell'Atlantico, la cui delicata tinta è dovuta all'argilla contenuta nel terreno dei bacini salati dove cristallizza; viene raccolto a mano nelle storiche saline dell'Isola di Ré, di fronte a La Rochelle. Integrale, con un contenuto di sodio naturalmente inferiore rispetto al sale marino comu-

L I

ne, non raffinato, non contiene conservanti o additivi ma un elevato numero di oligoelementi, in particolare il magnesio. Ideale in sostituzione del classico sale grosso per la sua consistenza, dà un tocco chic a tutte le preparazioni che richiedono una cottura in crosta di sale. Marino e integrale anche il sale di Sicilia, raccolto ancora oggi secondo la tradizione e i metodi dei maestri salicoltori trapanesi in una storica salina, attiva dal tempo dei Fenici. Si devono ai suoi cristalli grossolani e candidi le doti di croccantezza e sapidità che portano il Mediterraneo nei piatti. Perfetto per cuocere il pesce in crosta di sale, da provare macinato con spezie. Dall'ambiente protetto di una salina già nota in epoca romana, la Salina di Sant'Antioco, viene il sale grosso marino e integrale di Sardegna, raccolto in autunno con tecniche artigianali, grazie alle quali si preservano le proprietà organolettiche di questo sale che restituisce tutti i profumi dell'isola. Umido, fresco e dal gusto pieno, è adatto a ricette di mare. Provatelo macinato a crudo su verdure e insalate o mescolato ad aromi, su grigliate di pesce e di mare. Salgemma o sale marino, questi sali delizieranno gli appassionati, i creativi e chi ama sperimentare in cucina.



QUALITÀ E ARTIGIANALITÀ

LA GAMMA DEI **SALI INTEGRALI GEMMA DI MARE** PORTA SALUTE E GUSTO IN TAVOLA CON LA SUA SELEZIONE DI SALI GOURMET. TROVIAMO DUE SALGEMMA FOSSILI PURISSIMI, COME IL **SALE ROSA DELL'HIMALAYA** (VERSIONE SALE FINO E GROSSO) E IL **SALE VIOLA DELL'HIMALAYA** (KALA NAMAK, SOLO FINO), ADATTI A REGALARE COLORE E SAPORE AI PIATTI. GLI ALTRI TRE SONO DI ORIGINE MARINA: IL **SALE GRIGIO DELL'ATLANTICO**, IL **SALE DI SARDEGNA** E IL **SALE DI SICILIA**, RACCOLTI CON METODI E SAPERI DI TRADIZIONE DA ANTICHE SALINE. INTEGRALI, NATURALMENTE POVERI DI SODIO, NON TRATTATI, I SALI DELLA LINEA CONSERVANO INTATTO IL PATRIMONIO NATURALE DI OLIGOELEMENTI, LE QUALITÀ NUTRIZIONALI E LA CONSISTENZA.

Cansiglio

A EST DI BELLUNO, NELLA REGIONE DELL'ALPAGO, QUESTA ANTICA FORESTA E UN LAGO TURCHESE SONO L'IDEALE PER INCONTRARE MADRE NATURA, GUSTARE E FARE SCORTA DI PICCOLE PRODUZIONI BIOLOGICHE DI QUALITÀ

a cura di Daniela Falsitta, testo di Laura Sommariva, foto di Laura Spinelli

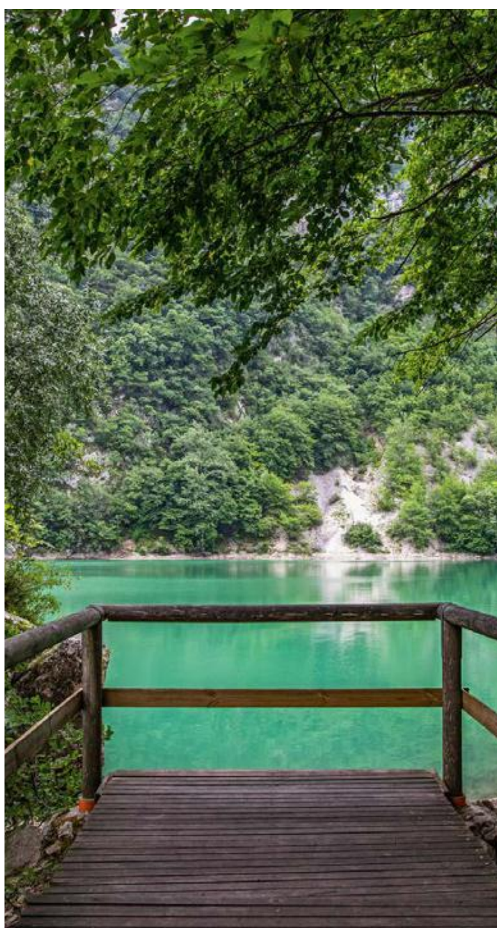
Sulle Prealpi Bellunesi c'è un bosco segreto dove da sempre gli uomini sono ospiti e non padroni. Nell'Altopiano del Cansiglio era vietato entrare già nel Quattrocento, quando la Repubblica di Venezia faceva tagliare i faggi più alti per produrre i remi delle sue invincibili navi da guerra. Alla caduta della Serenissima nel 1797, furono i Cimbri, popolo di taglialegna originario della Baviera, già presente sull'Altopiano di Asiago, a trasferirsi quassù fondando piccoli villaggi ai margini della foresta. In simbiosi con la natura, dalla quale ricevevano erbe selvatiche, funghi e selvaggina, erano abili nel realizzare stampi per il formaggio e scatole di legno sottilissimo, che barattavano con la gente di pianura in cambio di beni di prima necessità. Percorrendo l'Antico sentiero dei Cimbri si visitano ancora i loro villaggi, come Vallorch e Le Rotte, e per sapere di più della loro storia a Pian Osteria c'è il Museo dell'Uomo in Cansiglio. Intanto sull'altopiano, protetto dal 1871 come Foresta Demaniale Inalienabile dal Regno d'Italia, fortunatamente poco è cambiato. Con 30 residenti per una superficie di 6.570 ettari, la fauna selvatica vive indisturbata (la caccia è vietata) e gli animali da fattoria sono liberi al pascolo. *segue* >

Una veduta del vasto e verdissimo altopiano del Cansiglio, situato a un'altitudine compresa tra i 900 e i 1200 metri.


TORTELLI DI TARASSACO CON STRAVECCHIO DEL CANSIGLIO
pag. 52


Il bosco del Cansiglio, che un tempo dava a Venezia il legname per le sue navi. In basso, da sinistra: le api dell'azienda Alpago Miele, uno scorcio del lago di Santa Croce e Illari Fullin con i suoi formaggi.









Il villaggio cimbro di Le Rotte costruito ai margini della foresta del Cansiglio. I Cimbri fondarono i loro villaggi e abitarono in questo territorio a partire dal 1797, dopo la caduta della Serenissima.



AGNELLO DELL'ALPAGO IN TECIA

pag. 52







Le specialità della pasticceria Gaggion. Ai lati, il Museo dell'uomo in Cansiglio mostra le sottili strisce di faggio con cui i Cimbri realizzavano le loro scatole e il gregge di Davide Bortoluzzi, allevatore e produttore di formaggi.

Siamo in un grande catino di prati smeraldo orlato di foresta da esplorare a piedi o in mountain bike dove, per un particolare fenomeno di inversione termica, salendo di quota gli abeti lasciano spazio ai grandi faggi.

Oggi i Cimbri del Cansiglio, riconosciuti come minoranza etnica, hanno in gran parte smesso di parlare la loro lingua, ma conservano l'attaccamento al bosco e alle loro gustose tradizioni gastronomiche, ancora proposte nei ristoranti dell'altopiano. Pur trovandoci a pochi km da Belluno, dall'indaffarata Marca Trevigiana o dalle Dolomiti Venete, il Cansiglio è meta ideale per un turismo lento, che si dedica alla riscoperta di piccole produzioni agricole. Nel caseificio di Tambre, ogni settimana 60 quintali di latte biologico diventano caciotte, ricotte, mozzarelle e yogurt (per acquistarli, chiedete gli orari di apertura dello spaccio). Ci sono anche le tradizionali "pendole" di carne secca e profumate composte di frutta Giasena. Le guide naturalistiche dell'Associazione Prealpi Cansiglio si danno appuntamento al Bar Bianco, che è anche ristorante. I loro consigli sono preziosi per esplorare la rete di sentieri nella foresta e conoscere i segreti delle profonde voragini di origine carsica tipiche della zona, scavate dall'acqua nel corso dei secoli. La più famosa è il Bus de la Lum, che scende per 180 metri e fu teatro di eventi tragici durante l'ultimo conflitto mondiale, mentre la più profonda (794 metri) è l'Abisso del Col della Rizza . È proprio la natura carsica del Cansiglio a spiegarci perché i pascoli quassù siano così verdi nonostante l'assenza di corsi d'acqua superficiali. Le acque piovane penetrano nel terreno, per poi scorrere nel sottosuolo e raccogliersi in profondi inghiottitoi naturali. Infine raggiungono il sottostante Lago di Santa Croce, un piccolo Garda turchese sul quale ogni pomeriggio si leva puntuale un vento costante che attira tanti amanti degli sport a vela. In riva al lago, campeggi, spiagge e una ciclabile ombreggiata.

Oltre alla sua natura straordinaria, in Alpago la bella scoperta sono le persone. Gente cordiale, orgogliosa della propria terra e innamorata del proprio lavoro. Basta fare due chiacchiere con Illari Fullin per capire quanta fatica e passione ci vogliano per mandare avanti la sua azienda agricola biologica. A Malga Illari si allevano le pecore alpagote, dal vello folto e maculato su testa e garretti, e una ventina di yak che aiutano a recuperare i pascoli, pulendo il sottobosco e arrivando a brucare dove nessun altro riesce. Il gregge rientra per la mungitura due volte al giorno sotto l'occhio vigile dei pastori e dei cani, perché anche i lupi in questo ambiente sono una presenza naturale. Lo sa bene Davide Bortoluzzi, giovane allevatore che accompagna personalmente le sue pecore sopra il Lago Santa Croce, raggiungendo alpeggi così impervi da rendere impossibile il posizionamento delle reti elettrificate antilupo. Segnale inconfondibile di un'ecosistema in salute, le arnie si incontrano spesso da queste parti. Anche tra i filari del vigneto della piccola azienda vinicola Val de Pol e nell'orto della Casera Pal, dove hanno costruito una casetta in legno per l'apiterapia. Sembra che ascoltare il loro ronzio e respirare il profumo di miele e cera apporti un particolare rilassamento. Quanto alla vista, il panorama di queste terre non può che rimanere nel cuore.

L'azzurrissimo lago di Santa Croce, molto noto tra gli appassionati di windsurf, i velisti e i kiters per via di un vento termico pomeridiano che ogni giorno soffia da sud a nord.



DORMIRE TRA I PRATI

TRE CAMERE ARREDATE CON AMORE IN MEZZO AI PASCOLI FIORITI DELL'ALPAGO. È L'ANGOLO DI PARADISO DI SAMUEL E MERI CHE A COLAZIONE OFFRONO TORTE E PANE FATTI IN CASA, OLTRE A BUONI CONSIGLI PER VISITARE LA ZONA. IL LORO B&B NASCE DAL RECUPERO DI UNA STALLA CON UNA GRANDE ATTENZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ. I PANNELLI SOLARI SI NASCONDONO NEL TETTO DI ARDESIA E C'È PERFINO UNA SAUNA IN LEGNO DI CIRMOLO IN MEZZO AL PRATO. (BORGO S NICOLÒ, BNBCASAGRANDE.IT, TEL. 328 4979774)

TORTELLI DI TARASSACO CON STRAVECCHIO DEL CANSIGLIO

(RISTORANTE LA HUTA)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

per il ripieno 300 g di foglie di tarassaco – 100 g di ricotta del Cansiglio – 30 g di formaggio Cansiglio stravecchio (o parmigiano reggiano) + quello per completare – burro – sale per la pasta 500 g farina di grano duro – 5 uova

1 Lavate le foglie di tarassaco, sbollentatele per 5 minuti in acqua e sale, scolatele, strizzatele e tritatele. Passatele in padella con una noce di burro per 5 minuti e lasciatele raffreddare in una ciotola. Aggiungete la ricotta, lo stravecchio grattugiato, un pizzico di sale e mescolate bene.
2 Lavorate la farina con le uova fino a ottenere un impasto liscio. Tirate la sfoglia sottile e, con un coppa pasta rotondo dal diametro di 10 cm, create tanti dischi. Ponete un cucchiaino di ripieno su un lato di ogni disco e ripiegate la pasta a mezzaluna sigillando i bordi con la forchetta.
3 Cuocete i tortelli in acqua salata per 5-6 minuti. Conditeli con 2 noci di burro fuso insieme a poca acqua di cottura e spolverizzateli con altro formaggio grattugiato con la grattugia a fori grossi.

AGNELLO DELL'ALPAGO IN TECIA

(BAR BIANCO)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 4 ORE
710 CAL/PORZIONE

1,5 kg di agnello dell'Alpago tagliato a pezzi (spalla, costato, collo e cosciotto) – 1 mazzetto di rosmarino – 1 mazzetto di timo – 1 foglia di salvia – 1 cucchiaino di origano – 3 spicchi d'aglio – 60 g di burro chiarificato – olio extravergine d'oliva – 50 g di lardo fresco – 1 piccolo pomodoro ramato – 1/2 bicchiere di vino bianco – brodo vegetale – sale – pepe

1 La sera prima eliminate le parti grasse della carne e mettetela in una pirofila con 2 rametti di rosmarino, 1 di timo e 2 spicchi d'aglio in camicia schiacciati ungendola con abbondante olio. Coprite e lasciate in frigo. La mattina salate, pepate e rosolate la carne a fuoco vivace con il burro chiarificato finché si colorirà.
2 Frullate il lardo con metà dello spicchio d'aglio rimasto, gli aghi di 1/2 rametto di rosmarino, alcune foglioline di timo e la salvia. Scaldate la "pomata" in una casseruola a fondo spesso, unite l'agnello, fatelo scaldare e sfumate con il vino. Quando sarà evaporato, unite l'origano e il pomodoro a pezzi senza i semi.
3 Versate brodo sufficiente a coprire il fondo del tegame con 1/2 cm di liquido, chiudete e lasciate cuocere per tre ore mezza a fuoco dolcissimo. Aggiungete poco brodo se occorre. Servite con polenta e, se vi piace, con insalata belga in padella.

TRIPPA ALL'ALPAGOTA

(RISTORANTE HOTEL TRIESTE)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 3 ORE E 10 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

1 kg di trippa di bovino già pulita – 250 g di sedano – 250 g di carote – 250 g di cipolle – 500 g di passata di pomodoro – un bicchiere di vino bianco – un mazzetto odoroso (salvia, rosmarino, alloro) – 1 spicchio d'aglio, 5-6 chiodi di garofano – 2 cm di stecca di cannella – brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – 50 g di burro – sale – pepe

1 Tagliate la trippa a strisce sottili. Preparate un trito con sedano, carote e cipolle e rosolatelo in una casseruola a bordi alti con qualche cucchiaio d'olio. Unite la trippa, continuate a rosolare e versate il vino bianco.
2 Lasciate evaporare e unite la passata, sale, pepe e un fagottino di garza ben chiuso contenente le erbe, l'aglio sbucciato, i chiodi di garofano e la cannella. Coprite e cuocete per circa tre ore versando un bicchiere di brodo quando occorre. Regolate di sale, condite con pepe, olio, burro e spegnete.

TACCUINO DI VIAGGIO

LA HUTA
PIAN OSTERIA, TEL 0437 472192
IN QUESTA BAITA DI LEGNO SI GUSTANO I PIATTI DELLA CUCINA CIMBRA. IN MENU SELVAGGINA ED ERBE SPONTANEE.

RISTORANTE HOTEL TRIESTE
TAMBRE 133, TEL 333 2899914
ALBERGO DI UNA VOLTA CON CUCINA TRADIZIONALE: IN TAVOLA GENEROSE PORZIONI DI GNOCCHI AL CINGHIALE E TAGLIATELLE AL CAPRIOLO.

BAR BIANCO
PIAN DEL CANSIGLIO, TEL 331 9390084
RIFUGIO IN PIETRA E PUNTO DI RITROVO CON LE GUIDE DEL PARCO. SERVE PIATTI CON ERBE SPONTANEE, SELVAGGINA, FUNGHI E POLENTA. VENDITA DI PRODOTTI BIO.

AGRITURISMO CASERA PAL
CHIES D'ALPAGO, TEL 329 4428227
AGNELLO DELL'ALPAGO, TAGLIATELLE CON FARINA DI CANAPA E PASTIN ALLA GRIGLIA (SALAMELLA LOCALE). VERDURE E MIELE AUTOPRODOTTI E AREA PER BARBECUE.

CASEIFICIO CANSIGLIO
TAMBRE, TEL 0437 439722
FORMAGGI, YOGURT E BURRO DA LATTE BIO OLTRE A SEMPLICI CAMERE.

MALGA ILLARI
V. CATE, CHIES D'ALPAGO, T. 340 6179251
FORMAGGI E SALUMI DI PECORE, CAPRE E YAK ALLEVATI AL PASCOLO. TAGLIERI E PIATTI TIPICI.

AZ. AGRICOLA BORTOLUZZI DAVIDE
VIA NUSIEDA, ALPAGO, TEL 339 1791845
SOLO DA GIOVEDÌ A SABATO VENDE I SUOI FORMAGGI A LATTE CRUDO. DA PROVARE LA MOZZARELLA DI PECORA.

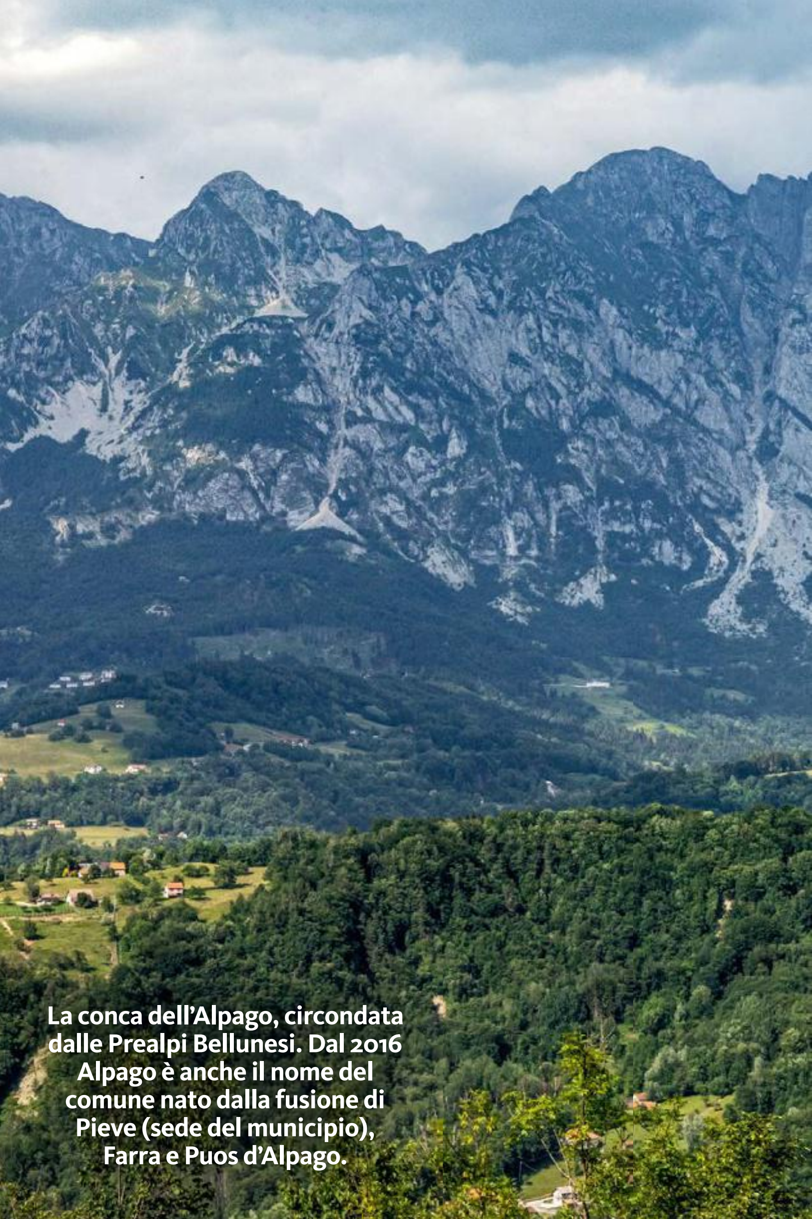
AZ. AGRICOLA ALPAGOMIELE
PUOS D'ALPAGO, TE. 388 0461418
MIELE DI ACERO, ACACIA, TIGLIO E PROPOLI (ANCHE SENZA ALCOL). MEGLIO VERIFICARE L'APERTURA.

AZIENDA VINICOLA VAL DE POL
CODENZANO, VALDEPOL.IT
PICCOLA PRODUZIONE DI PINOT NERO IN PUREZZA, STILE FRANCESE.

PASTICCERIA GAGGION
V.LE ALPAGO 129, PUOS D'ALPAGO
DA PROVARE IL PLUMCAKE CON IL CIOCCOLATO E LA LOCALE BIRRA PEDAVENA, LA FROLLA SARACENO E FRUTTI ROSSI, LA CROSTATA CON RICOTTA E MOSTARDA DI PRUGNE.

BAYWATCH
VIA POIATTE, FARRA D'ALPAGO
IN RIVA AL LAGO, AMBIENTE GIOVANE PER PRANZO, COCKTAIL E SERATE.

IL TEVERONE
LAMOSANO, TEL. 349 3785731
SELVAGGINA, PASTIN E PIZZE SPECIALI, OLTRE AD ALLOGGI DI LUSSO.


La conca dell'Alpago, circondata dalle Prealpi Bellunesi. Dal 2016 Alpago è anche il nome del comune nato dalla fusione di Pieve (sede del municipio), Farra e Puos d'Alpago.


TRIPPA ALL'ALPAGOTA




Gli idilliaci scenari che circondano il B&B Casagrande, nato dal recupero di un'antica stalla. A sinistra, Katja Zanon tra i filari dell'azienda vitivinicola Val de Pol. A destra, Alessandro Boschetto dell'agriturismo Casera Pal raccoglie i prodotti del suo orto.





Aglio rosso di Nubia

COLTIVATO DA SECOLI NEL TRAPANESE, NEI PRESSI DELLE SALINE, SI DISTINGUE PER LE TUNICHE ROSSE E IL SAPORE SPICCATO, CHE DÀ CARATTERE AI PIATTI

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

Con gesti antichi, tramandati nel tempo, le donne intrecciano gli steli dell'aglio rosso di Nubia, piccola frazione di Paceco, nel Trapanese: le trizze (trecce) possono arrivare fino a 100 bulbi, suddivisi in più file, e vengono appese alle finestre ad essiccare o riposte nelle cantine. Oggi ormai si preferiscono confezioni più piccole e una delle più apprezzate è il canestrino, di sole 3-5 teste: fu ideata dal consorzio dei produttori (agliorossodinubia-produttori.com) nel 2008 e vinse il premio di Slow Food come packaging ecosostenibile ed ecocompatibile. Il rapporto con la terra e il rispetto dell'ambiente caratterizzano tutta la produzione dell'aglio rosso di Nubia: inserito fra i PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Regione Sicilia per il legame secolare con il territorio, dal 2002 è anche Presidio Slow Food. Si coltiva ancora con metodi tradizionali, in gran parte a mano, sia nella Riserva Naturale Orientata Saline di Trapani e Paceco (gestita dal WWF) sia nei comuni limitrofi di Trapani, Erice, Buseto Palizzolo, Valderice e Marsala. E sono proprio i terreni asciutti, argillosi e ricchi di minerali delle saline, che dai tempi dei Fenici punteggiano la costa siciliana da Trapani a Marsala, a regalare all'aglio il peculiare colore rosso porpora delle tuniche interne (all'esterno è bianco) e il sapore deciso. Rispetto ad altre varietà, quello di Nubia ha infatti un contenuto molto maggiore di allicina (come è stato dimostrato dalle analisi dell'Università di Palermo), il principio attivo che non solo gli regala aroma e gusto ma anche innumerevoli proprietà benefiche per la salute: antibatteriche, antisettiche, depurative, ipoten-

dove trovarlo

L'aglio di Nubia viene raccolto tra maggio e giugno ed è disponibile tutto l'anno. Si trova nella zona di produzione oppure in altre regioni nei negozi più forniti. In alternativa si può comprare online su vari siti, a partire da quello dei produttori.

PIZZA RIANATA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

per l'impasto 400 g di semola rimacinata di grano duro – 100 g di farina 00 – 160 ml di latte – 7 g di lievito di birra disidratato – olio extravergine d'oliva – 5 g di zucchero – 5 g di sale
per il condimento 120 g di polpa di pomodoro – 40 g di cipolla – 150 g di pomodori datterino o pizzutello – 50 g di pecorino grattugiato – 25 g di acciughe (o sarde) dissalate – 2 spicchi di aglio di Nubia – 1 cucchiaio di origano secco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Fate dorare la cipolla a fettine in un padellino con poco olio; unite la polpa di pomodoro, salate, pepate e cuocete per circa 10 minuti; tenete da parte.
2 Riunite le due farine in una ciotola e aggiungete lo zucchero e il lievito. Sciogliete il sale in 160 ml di acqua e versatela gradualmente nel composto insieme al latte, incominciando ad impastare. In alternativa potete utilizzare la planetaria munita di gancio. Quando l'impasto incomincia a diventare liscio e si stacca dalla ciotola, proseguite per qualche minuto poi trasferitelo sul piano di lavoro e formate una palla. Mettetela in una ciotola leggermente oliata e lasciatela lievitare coperta con pellicola per un'ora nel forno spento.
3 Riprendete l'impasto e stendetelo in una teglia di 26x40 cm oliata a uno spessore di circa 1 cm. Unite le acciughe (o sarde), l'aglio tritato finemente, la salsa di pomodoro, i pomodorini tagliati a metà, origano e pecorino. Irrorate con olio e fate

sive e antiossidanti. Per celebrare le due eccellenze del territorio, da oltre dieci anni a settembre il Comune di Paceco organizza la manifestazione "Rosso Aglio e Bianco Sale", all'interno della Riserva Naturale del WWF. Con il mercato dei sapori, dove si vendono i prodotti (anche il sale marino di Trapani è Presidio Slow Food) e si gustano le specialità locali; e le visite guidate alle saline, fra i mulini a vento e gli specchi d'acqua, dove si può anche assistere alla raccolta manuale del sale.

Fra i piatti tipici locali, l'aglio rosso è protagonista del pesto alla trapanese, immancabile nei ristoranti della zona e a sua volta nominato PAT. La salsa è a base di pomodoro, mandorle, basilico, olio, sale e pepe: con il suo sapore spiccato, l'aglio la rende particolarmente profumata e gustosa. Nel trapanese è un classico per condire la pasta (*pasta cu' l'agghia*), in particolare le tipiche busiate (un formato a forma di spirale che può essere fresco o secco), completate con una spolverizzata di pecorino siciliano; ma è sfizioso anche sulle bruschette o sulla pizza oppure per dare un tocco sprint alle farciture. Un altro piatto imperdibile insaporito dall'aglio rosso è il cous cous alla trapanese, condito con pesce da zuppa e il suo brodo, pomodori e aromi. Profuma di aglio anche la ricetta che vi proponiamo nel servizio, la pizza *rianata* (ariganata cioè all'origano): molto popolare, ne esiste anche una versione De. Co. di Marsala, la rianata lilybetana (dal nome dall'antica città cartaginese di Lilibeo). Si può preparare con le acciughe oppure con le sarde, con il pomodoro fresco o con la salsa oppure con entrambi.



I magnifici 7

DA STAPPARE SUBITO

di Monica Pilotto

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte nel rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della biodiversità del terroir, sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro





Valpolicella Superiore Ripasso Doc – Rocca Sveva
All'ombra del castello di Soave (Vr) si trova il borgo medievale Rocca Sveva con le sue suggestive cantine e il vigneto. Qui nasce il Valpolicella Ripasso da uve Corvina, Corvinone e Rondinella "ripassate" sulle vinacce dell'Amarone, poi affinate parte in barrique e parte in botti di rovere. I tannini armonici e setosi lo rendono adatto a pietanze dal sapore intenso; servitelo a 18-20° in ampi calici o baloon (€ 16,90).

Kelter Lagrein 2020 Trentino Doc Riserva – Cavit
I vigneti si trovano a Roverè della Luna e Besenello (Tn), le zone più vocate per il Lagrein. Da queste uve, vendemmiate e selezionate a mano, nasce un rosso dai sentori di frutti di bosco e dal perfetto equilibrio tra un raffinato tannino e una buona acidità; si presta come vino da meditazione o con piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati (€ 16).



Superiore di Cartizze Docg Foss Marai
È al vertice qualitativo del Conegliano-Valdobbiadene, spumante unico e reso ancora più sublime grazie all'impiego dei lieviti naturali e autoctoni dell'azienda vitivinicola. Dalla struttura aromatica, ampia e complessa con sentori di frutti bianchi e agrumi e dal finissimo perlage, è ottimo come aperitivo e dall'antipasto al dolce (€ 27,90).

Al+Ma 800 Maso Martis
Al+Ma, ovvero Alessandra e Maddalena Stelzer, segna il debutto delle figlie dei fondatori nell'azienda di famiglia. Questo Müller Thurgau di montagna è giovane e fresco, dalla grande mineralità e dagli intensi sentori fruttati, ottimo come aperitivo e a tutto pasto con pesce, crudità di mare e carni bianche (€ 18).





Sicut Era Isola dei Nuraghi Igt Vermentino 2021 La Contralta
Vitigni autoctoni e approccio sostenibile sono gli atout della cantina di Palau (Ss). Il Vermentino fermenta in anfore di ceramica microporosa con le bucce, per maturare poi senza bucce in anfore per altri 9 mesi. Ideale con pesce affumicato, alla griglia, carni bianche in umido e pecorino (€ 36).

Sicilia Doc Bianco 2020 Serra Ferdinandea – Planeta
Tra macchia mediterranea e boschi a Sambuca di Sicilia (Ag), dall'unione di Grillo e Sauvignon Blanc da viti a gestione biodinamica, nasce un bianco aromatico che affina in legno di rovere per 9 mesi: da spendere su risotti, pesce e crostacei (€ 22).

La Cappelletta Nizza Docg Az. Agr. Cascina Barisél
Oltre la valle del Belbo, la vista si apre sulle colline di Canelli (At) tra castagni, querce e filari di viti. Qui la tradizione del vino è antichissima e oggi è famosa in tutto il mondo. Cascina Barisél vede i natali nel 1965 e dal 1985 alla conduzione dell'azienda di famiglia è Franco Penna. La Cappelletta è un Barbera ottenuto da vigneti storici con le migliori esposizioni e la vinificazione è riservata solo alle annate migliori. La maturazione avviene per almeno 24 mesi in piccole botti di rovere; per i sentori di frutti rossi, di viola e di spezie e per le note finali di mora e cacao, ben si accompagna con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati (€ 29).



origano &

maggiorana

MEDITERRANEE E INTENSE SONO LE ERBE DELL'ESTATE, CAPACI DI ACCENDERE OGNI VERDURA, DARE VIGORE AI PIATTI FREDDI, COMPLESSITÀ A CARNI E RIPIENI

testo di Daniela Falsitta, ricette di Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi

Se qualche volta le avete confuse siete perdonati: a una prima occhiata, origano e maggiorana si somigliano. Sono infatti erbe sorelle o al massimo cugine appartenenti alla stessa famiglia botanica, quella delle *Lamiaceae*. Anche la stagione della raccolta coincide: i cespugli sono rigogliosi tra la fine della primavera e per tutta l'estate ed è in questo periodo che si può consumarle fresche, oppure farne mazzi e lasciarle essiccare.

Infine hanno foglioline piccole e quasi uguali: quelle della maggiorana sono appena più grigie e leggermente pelose, quelle dell'origano più sottili e brillanti.

Il naso però difficilmente mente, specialmente se ha occasione di odorarle insieme. In questo caso gli sarà ben chiaro che i loro profumi intensi sono diversi: pungente e piccante quello dell'origano, più dolce, agrumato e floreale quello della maggiorana. Lungo lo stivale inoltre queste erbe hanno avuto sorti completamente diverse. L'origano è da secoli presente nelle cucine del nostro sud dove lo si associa immancabilmente al pomodoro, sia cotto che crudo.

La sua forza dirompente, che nelle varietà cresciute al sole di Puglia, Calabria o Sicilia, è più accentuata di quelle coltivate al nord, in Meridione non crea timori. Lo si trova, e giustamente, nella caprese, nella pizza e nella pizzaiola, in tutte le carni arrostite e pure in acciughe, sarde e pesce spada. Inoltre non si risparmia nelle verdure: fritte, cucinate alla griglia, conservate sott'olio, e ovviamente nelle patate e in tutti gli ortaggi al forno.

Quanto alla maggiorana, il suo fascino è più discreto. Nell'ambito delle cucine tradizionali, la si trova soprattutto in Liguria, dove figura tra gli ingredienti della torta Pasqualina e della cima alla genovese. La si utilizza volentieri anche nei ripieni a base di ricotta e per aromatizzare il trito di pangrattato che serve a gratinare o farcire le verdure. Le sue foglioline fresche completano i contorni di funghi e di legumi e i minestroni.

Per ottenere nuovi bouquet e sensazioni, la strada da provare è il loro abbinamento. La stagione ideale per farne esperienza è proprio l'inizio dell'estate quando la maggiorana non è ancora fiorita e sprigiona il massimo della sua forza, mentre l'origano è fresco e più tenue (una volta seccato risulterà più potente). Provate il matrimonio di questa coppia con ogni verdura estiva, con le insalate di pasta fredda, su pizze e focacce rustiche, nelle ricette di carne. Fronteggiandosi tra loro, origano e maggiorana racconteranno una nuova sinfonia aromatica complessa ed equilibrata, da ricordare fino alla prossima estate.

SCARPACCIA DI
ZUCCHINE, CIPOLLOTTI
E FIORI DI ZUCCA

pag.66

INSALATA DI PASTA AL PESTO DI AROMI

pag.66



Piatti Blanc Mariclò e barattolo in vetro di Luigi Bormioli. A sinistra: tovaglietta Society Limonta, tagliere Novità Home e ciotolina Claylab. Nelle pagine precedenti: casellario Orissa Mobili Coloniali, vasi Novità Home, tazze Blanc Mariclò, ciotoline impilate Claylab, saliera Maino Carlo Home Living, tovagliolo Society Limonta e ciotola di ceramica la Fornacina Keramik Studio. Indirizzi a pagina 114

Teglia e cucchiaio Riess, canovaccio Blanc Mariclò, ciotolina La Fornacina Keramik Studio, piattini Rossofango-Caterina Ligi in vendita su Etsy.com. A destra: tagliere Novità Home, piatto Nicola Fasano, ciotola Claylab, tovagliolo Zara Home. Indirizzi a pagina 114



CIPOLLE RIPIENE ALLA LIGURE

pag.66



TORTA DI POMODORI
ALLA FRANCESE

pag.67





POLPETTONE
MEDITERRANEO
CON FETA E PEPERONI

pag.67

Piatto L'arte nel pozzo e tovagliolo verde chiaro Society Limonta. Nella pagina a sinistra: piatto ovale Novità Home, ciotoline Claylab, tovaglietta Society Limonta. Indirizzi a pagina 114



POLLO ARROSTO CON CREMA D'AGLIO

pag.67

SCARPACCIA DI ZUCCHINE, CIPOLLOTTI E FIORI DI ZUCCA

FACILE
PER 6 PERSONE (CIRCA 12 PEZZI)
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
170 CAL/PORZIONE

700 g di zucchine novelle con il loro fiore – 300 g di zucchine piccole – 4 cipollotti bianchi sottili – 50 g di farina bianca – 50 g di farina di mais – 50 g di farina di ceci – 1 cucchiaio colmo di maggiorana fresca tritata grossolanamente – 1 cucchiaio colmo di origano fresco tritato grossolanamente – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Staccate i fiori delle zucchine, spuntatele e lavatele. Spuntate i cipollotti eliminando le foglie esterne più rovinate e lavateli. Affettate finemente zucchine e cipollotti, meglio con una mandolina (o un coltello ben affilato) in modo da ottenere fettine di 2 mm di spessore. Separate i petali dei fiori di zucchina e tagliateli a pezzetti. Riunite le verdure e i fiori in una ciotola, salate generosamente e mescolatele bene; coprite il mix con un piatto, appoggiatevi sopra un peso e lasciate riposare in frigo per almeno 2 ore.
2 Mescolate le farine e unite un'abbondante macinata di pepe. Riprendete le verdure, eliminate il piatto con il peso e, senza scolarle del liquido di vegetazione, unitevi la maggiorana, l'origano e il mix di farine. Mescolate con le mani fino a ottenere un composto appiccicoso e ben coeso. Se necessario unite ancora un cucchiaio di una farina a scelta ma senza esagerare, la scarpaccia risulta migliore se si utilizza poca farina.
3 Accendete il forno a 200-220°. Oliate generosamente una teglia di circa 30x40 cm e stendete il composto di verdure e farine preparato in uno strato sottile. Per facilitarvi coprite l'impasto con un foglio di carta da forno e appiattitelo bene con le mani. Eliminate la carta da forno e infornate la scarpaccia per 20-25 minuti finché risulterà ben dorata e croccante. Lasciatela intiepidire e servitela tagliata a pezzi.

INSALATA DI PASTA AL PESTO DI AROMI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

260 g di mezze penne rigate – 400 g di datterini – 1 grossa melanzana – 200 g di provola dolce bianca – 1 cucchiaio di origano secco – 1 cucchiaio di zucchero – 2 cucchiai di pinoli – 2 cucchiai di pistacchi sgusciati – olio extravergine d'oliva – sale
<u>per il pesto</u> **30 g di foglie di maggiorana fresche – 30 g di foglie di origano fresche – 1 cucchiaio di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 cucchiaio di pecorino grattugiato – 1 cucchiaio di pinoli – olio extravergine d'oliva – sale**

1 Lavate i datterini, asciugateli e tagliateli a metà per il lungo. Allineateli su una teglia foderata di carta da forno leggermente oliata e spolverizzateli di sale, zucchero e origano. Conditeli con pochissimo olio e infornateli a 150° per circa 1 ora o fino a quando risulteranno ben asciutti e leggermente caramellati.
2 Scaldate una bistecchiera. Lavate la melanzana, tagliatela a fette di 0,5 cm e grigliatele da entrambi i lati. Fatele raffreddare e tagliatele a cubetti. Tagliate a cubetti anche la provola. Tostate i 2 cucchiai di pinoli in un padellino antiaderente per 2-3 minuti finché saranno dorati. Tritate grossolanamente i pistacchi.
3 Fate il pesto. Riunite la maggiorana, l'origano, i due formaggi e i pinoli (quelli non tostati) in un mixer ed azionate l'apparecchio versando l'olio a filo per ottenere un composto omogeneo, cremoso e fluido.
4 Lessate la pasta in acqua salata, scolatela al dente, stendetela su un largo vassoio, conditela con un filo d'olio e smuovetela ripetutamente fino a farla raffreddare (evitate di sciacquarla sotto l'acqua fredda, risulterebbe meno saporita). Condite la pasta con il pesto; unite le melanzane, la provola, i datterini canditi, i pistacchi, i 2 cucchiai di pinoli tostati e mescolate bene.
5 Potete servire la pasta subito o, ancora meglio, farla riposare per qualche ora in modo da permettere agli ingredienti di amalgamarsi e rilasciare i loro aromi. In questo caso servitela condita con un filo d'olio.

CIPOLLE RIPIENE ALLA LIGURE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 1 ORA
400 CAL/PORZIONE

8 cipolle dorate – 400 g di patate – 200 g di zucchine – 120 g di mortadella – 1 uovo grande – 100 g di parmigiano reggiano grattugiato – 2 cucchiai colmi di maggiorana fresca tritata + qualche rametto di maggiorana – pangrattato – olio extravergine d'oliva – noce moscata – sale – pepe

1 Sbucciate le cipolle, tagliatele a metà e scottatele in acqua salata per 5 minuti. Scolatele, fatele intiepidire e staccate la parte centrale ottenendo 16 gusci. Tenete da parte i cuori delle cipolle.
2 Sbucciate le patate e tagliatele a pezzi. Lavate le zucchine, spuntatele e tagliatele a pezzi. Mettete le patate in una pentola, copritele d'acqua, salatela e portate a ebollizione. Dopo 10 minuti unite le zucchine e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Cinque minuti prima del termine della cottura unite anche i cuori delle cipolle. Verificate che tutte le verdure siano tenere se punte con una forchetta e scolatele. Strizzate la zucchine con le mani per eliminare l'acqua in eccesso.
3 Passate le verdure nello schiacciapatate e raccoglietele in una ciotola. Frullate la mortadella e unitela alle verdure. Aggiungete il parmigiano, l'uovo, la maggiorana tritata e abbondante noce moscata grattugiata, salate, pepate e mescolate.
4 Ungete d'olio una pirofila. Riempite le scodelline di cipolla con la farcia e allineatele nella pirofila. Spolverizzatele con un velo di pangrattato, ungetele con un filo d'olio e guarnitele con i rametti di maggiorana. Infornate le cipolle a 180° per 25 minuti o finché saranno dorate e servitele ancora tiepide.

TORTA DI POMODORI ALLA FRANCESE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

un rotolo di pasta sfoglia rotonda da 230 g – 2 cucchiaiate di senape – 70 g di Gruyère grattugiato – 1 mazzetto di maggiorana – 6 pomodori Marinda (costoluti) – una manciata di olive taggiasche denocciolate – olio extravergine d'oliva – origano secco – rucola – sale in fiocchi
per accompagnare rucola – olio extravergine d'oliva – sale

1 Lavate i pomodori, asciugateli e tagliateli a fette sottili. Posatele su un vassoio coperto di carta da cucina e fateli scolare mentre procedete con la preparazione.
2 Srotolate la pasta su una teglia da forno circolare mantenendo sotto la carta che la avvolge. Bucherellatela con una forchetta e spalmatela con la senape lasciando un bordo libero di circa 5 cm. Spolverizzate tutta la superficie con il Gruyère grattugiato.
3 Proseguite con le foglioline della maggiorana, quindi con le fette di pomodoro sovrapponendole in più strati. Arrotolate i bordi della pasta ripiegandoli verso l'interno e infornate la torta per 25-30 minuti a 180° o comunque finché la sfoglia risulterà ben dorata.
4 Sfornate e distribuite le olive sulla superficie, condite la torta di pomodori con un filo d'olio e il sale in fiocchi, spolverizzatela con l'origano secco e servitela ancora tiepida accompagnata da un'insalatina di rucola condita con olio e sale.

POLPETTONE MEDITERRANEO CON FETA E PEPERONI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

350 g di carne macinata di vitello – 350 g di carne macinata di maiale – 1 peperone rosso – 1 peperone giallo 100 g di feta – 2 cucchiai di grana padano Dop grattugiato – 2 cucchiai di pecorino grattugiato – 1/2 cipolla rossa – 2 uova – 1 spicchio d'aglio – 2 cucchiai di origano fresco tritato – 1 cucchiaio di origano secco – pangrattato – burro per lo stampo – sale – pepe
per accompagnare 300 g di pomodori – origano secco – olio extravergine d'oliva – 250 g di yogurt greco – 1 piccolo cetriolo – 1/2 limone – sale – pepe

1 Lavate i peperoni, abbrustoliteli sulla fiamma diretta finché tutta la pelle si sarà annerita, fateli raffreddare in un sacchetto, spelateli sciacquandoli sotto l'acqua e asciugateli bene. Privateli di picciolo, semi, filamenti interni e tagliateli a pezzetti.
2 Sbucciate la cipolla e l'aglio e tritateli tenendoli separati. Scaldate 2 cucchiai d'olio in una padella antiaderente e fate rosolare la cipolla dolcemente per un paio di minuti. Unite l'aglio, cuocete per altri 30 secondi e togliete dal fuoco. Asciugate la feta con la carta da cucina.
3 Accendete il forno a 180°. Imburrate e foderate di carta da forno uno stampo rettangolare. Riunite le carni in una ciotola, unite grana e pecorino, le uova leggermente sbattute, la feta sbriciolata, i peperoni, l'origano fresco e secco, la cipolla con l'aglio, sale e pepe e impastate tutti gli ingredienti con le mani fino a ottenere un composto omogeneo. Se l'impasto risultasse troppo umido aggiungete 2-3 cucchiai di pangrattato e trasferitelo nello stampo livellando bene la superficie; infornate per circa 40 minuti.
4 Mentre il polpettone sta cuocendo lavate i pomodori, asciugateli e tagliateli a cubetti. Conditeli con sale, pepe, origano e un cucchiaio d'olio; mescolateli e teneteli da parte. Mescolate lo yogurt con un cucchiaino di sale, una macinata di pepe e 1 o 2 cucchiai di succo di limone. Sbucciate il cetriolo, privatelo dei semi e tagliate la polpa a cubetti piccolissimi; mescolateli con lo yogurt e guarnite con qualche fogliolina di origano fresco.
5 Fate riposare il polpettone 10-15 minuti, sformatelo, affettatelo e servitelo tiepido o a temperatura ambiente con i pomodori e la salsina allo yogurt.

POLLO ARROSTO CON CREMA D'AGLIO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

1 pollo da 1,5 kg circa già pulito – 2 spicchi d'aglio – 2 cucchiai di foglie di maggiorana fresche + un mazzetto di maggiorana – 1 limone non trattato – 500 g di carote – 500 g di patatine novelle – 2 cipolle rosse grandi – una manciata di capperi dissalati – olio extravergine d'oliva – 1 cucchiaino di sale in fiocchi – sale – pepe

1 Accendete il forno a 200°. Riunite gli spicchi d'aglio sbucciati, le foglie di maggiorana e il sale in fiocchi in un mortaio e schiacciateli fino a ottenere una pasta. Unite 2 cucchiai d'olio, una generosa macinata di pepe e mescolate bene.
2 Staccate delicatamente la pelle dal petto del pollo con le dita e, facendo molta attenzione a non romperla, spalmate la crema d'aglio sotto la pelle del petto. Condite l'interno del pollo con sale e pepe; inserite nella cavità anche il limone lavato e tagliato a metà e qualche rametto di maggiorana. Legate il pollo, appoggiatelo su una teglia unta d'olio, conditelo con sale, pepe, un giro d'olio e infornatelo per circa 30 minuti.
3 Lavate le patatine senza sbucciarle; tagliate a metà quelle più grosse e, dopo 30 minuti, sistematele nella teglia di fianco al pollo. Spuntate le carote, pelatele e tagliatele a pezzi. Sbucciate anche le cipolle e tagliatele in 8 spicchi ciascuna. Dieci minuti dopo aver aggiunto le patate mettete nella teglia anche le carote e le cipolle. Condite le verdure con sale, pepe, rametti di maggiorana e un filo d'olio e rimettete la teglia in forno per altri 30-35 minuti.
4 Se il petto del pollo tendesse a scurirsi troppo copritelo con alluminio. Al termine, pungete una coscia e, se esce del liquido rosato, cuocetelo per altri 5-10 minuti. Sfornate, sciacquate i capperi e conditeli con un filo d'olio; servite il pollo a pezzi accompagnato dalle verdure cotte guarnite con i capperi.









mare dentro

Si può vendere il pesce con il piglio di un guerriero? Beppe Gallina, 52 anni, occhi vivaci e un'irrefrenabile parlantina, è proprio così che lo fa. Era giovanissimo quando, nel mercato torinese di Porta Palazzo, ha voluto acquistare dai genitori, per gestirlo a modo suo, il centenario banco di famiglia, che era già stato della nonna e pure della bisnonna, trasformandolo in una gioielleria del mare. Sono seguiti una pescheria boutique e due ristoranti. A fare la differenza non sono solo i prezzi naturalmente, ma l'altissima qualità e freschezza del pesce, catturato solo poche ore prima. Su questi obiettivi, Gallina ha puntato tutto, con coraggio imprenditoriale e un'insaziabile passione.

Maestro del pesce

BEPPE GALLINA, IL PESCIVENDOLO PIÙ NOTO DI TORINO, HA SCELTO DI PROPORRE SOLO ALTISSIMA QUALITÀ. UNITA AI CONSIGLI GIUSTI E AL RISPETTO DELLE REGOLE CHE FANNO BENE AL MARE

testo di Daniela Falsitta, foto di Felice Scoccimarro, styling Alkèmia



Tessuto stamperia Bertozzi. Indirizzo a pagina 114

TAJARIN CON RICOTTA DI PECORA E GAMBERO ROSSO

pag.71



Per la pesca dei calamari giugno è un buon mese: sono abbondanti e meno costosi. Per questo piatto preferite quelli freschi, francesi o nostrani; se decongelati, potrebbero ritirarsi e rilasciare acqua.

Il gambero rosso di Mazara è il prodotto ittico italiano più apprezzato all'estero. Piccolo e saporito, si pesca anche in Liguria, così come quello viola, di colore simile ma con il rostro più corto e con meno denti.

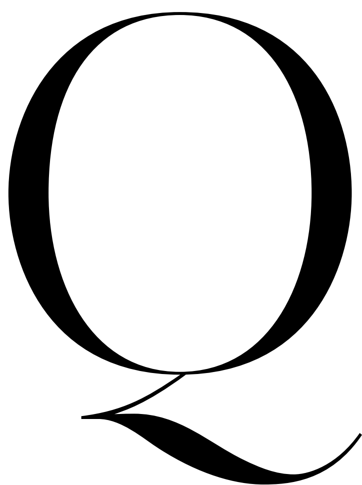




Piatto Serax. Indirizzo a pagina 114

CALAMARI IN DOPPIA COTTURA NELL'ORTO ESTIVO

pag.72



uasi subito ho scelto di specializzarmi nella Liguria", racconta Beppe Gallina, il migliore pescivendolo di Torino (e forse d'Italia), ripercorrendo orgogliosamente la sua carriera "e non solo perché è vicina: ha un mare profondo e di scoglio, mai troppo caldo, con un forte ricambio d'acqua", continua. "Mi piace che a pescare siano barche piccole, che ogni giorno rientrano in porto; così il loro carico mi arriva poche ore dopo essere uscito dall'acqua, ancora profumato di mare". Gallina ci spiega che i metodi di cattura ideali sono il tramaglio (una sorta di rete fissa, come una tenda; il pesce si impiglia nelle sue maglie solo se è abbastanza grande), le nasse per i polpi, la lampara per il pesce azzurro... oppure il palamito, una matassa di filo e ami che equivale a pescare con la canna. Cosa cambia con le classiche reti a strascico? "Che lì il pesce rischia di restare premuto per ore e arrivare a bordo già sciupato". Il risultato è che una triglia da Gallina costa più di ogni altra di Porta Palazzo, il più grande mercato di Torino e tra i maggiori d'Europa, ma vale anche - ci assicura - tre volte tanto, "ha carni compatte, l'occhio vivo e un sapore intenso, salino. Te ne accorgi solo guardandola che è diversa". Ogni giorno partecipa all'asta di Imperia, la più vicina al capoluogo piemontese. "Quando mi dicono che Torino il mare non ce l'ha, rispondo che lo conosce bene e l'ha sempre mangiato", sorride. "È anche merito di tre migrazioni, i veneti del Polesine prima, i meridionali poi e adesso nordafricani e asiatici. Sono tutti arrivati con una cucina d'origine di pesce", prosegue, "tant'è che i miei genitori al mercato avevano la concorrenza di 18 banchi e lavoravano tutti". Da alcuni anni la pescheria Gallina si è trasferita dall'altro lato della piazza. È un bel negozio volutamente senza vetrine: ci devi entrare se vuoi incontrare il padrone di casa e la sua merce di giornata, nonché approfittare dei suoi suggerimenti. "In questo mestiere devi essere curioso. Io con la gente ci parlo, chiedo sempre cosa cucineranno e poi propongo". E qual è il primo consiglio che Gallina dà ai suoi clienti? "Acquistare pesce di stagione, più abbondante e più buono. Fa bene pure al portafoglio". In giugno per esempio è tempo di calamari, seppie, palamite, ricciole, pesce spada. Poi cominciano i fermi pesca e bisogna orientarsi diversamente, per esempio sul pesce azzurro pescato dalle lampare. Tutta questa passione ha il suo prezzo. La sveglia suona alle 4 del mattino: Beppe sovrintende personalmente all'arrivo del carico e fa altri acquisti. Ci sono anche i suoi due ristoranti da rifornire: uno negli stessi locali della pescheria e l'altro nel quartiere di San Salvario. A guidarlo negli ordini sono istinto ed esperienza ma anche l'impegno a occuparsi della salute del mare, rispettando le regole, incentivando una pesca sostenibile. "Qualche anno fa sembrava che le acciughe fossero finite: è bastato smettere di pescare i bianchetti, cioè i loro neonati, e sono tornate abbondanti. È la prova che il mare ti ripaga in fretta: se un pesce è sotto taglia, per esempio, cioè non ha la misura ammessa, non lo devi comprare, ti faresti solo del male". Per la stessa ragione sostiene sia importante accendere l'interesse dei consumatori sulle specie meno note. "Il tonno rosso sarà anche buono, ma non è l'unico! Ci sono tombarelli, alalunghe, alletterati, palamite. Una tartare di palamita è addirittura migliore, perché ha poco sangue; un arrosto di alalunga è ideale. L'orata si può sostituire con l'occhiata, che costa meno della metà; il nasello con la mostella, la ricciola con il morone". Più conosci il pesce insomma, più fai vivere il mare e te lo godi.

una grande intesa

SI CHIAMA SHARAIF KHAN ED È ORIGINARIO DEL BANGLADESH: È LUI IL BRAVISSIMO CUOCO DEL RISTORANTE PESCHERIA GALLINA 2 CHE PER NOI HA CUCINATO I PIATTI DI QUESTO SERVIZIO. TIMIDO E SORRIDENTE, IL 38ENNE È ANCHE IL BRACCIO DESTRO DI BEPPE GALLINA QUANDO SI TRATTA DI COMPORRE PIATTI E RICETTE. LA LORO È DA MOLTI ANNI UN'INTESA PERFETTA: "NON CAMBIEREI POSTO DI LAVORO PER NESSUNA RAGIONE", ASSICURA. OGNI GIORNO, IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL PESCE, SHARAIF PREPARA I 5 PIATTI DI PESCE IN MENU E LA FOCACCIA, DELLA CUI RICETTA È MOLTO GELOSO. "IN ITALIA HO COMINCIATO VENDENDO ROSE, ERA UN MODO PER AVVICINARMI E CONOSCERE LE PERSONE". MA LA SUA INTRAPRENDENZA È STATA PRESTO RIPAGATA: "DOPO 20 GIORNI HO TROVATO LAVORO".




1


2


6


5


4


3

Per questa ricetta sono consigliati due tipi di gamberi: quelli argentini vengono cotti brevemente con la bisque, quindi non occorre usare i costosi gamberi rossi da riservare all'uso a crudo.



TAJARIN CON RICOTTA DI PECORA E GAMBERO ROSSO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI

400 g di tajarin – 200 g di gamberi rossi di Mazara – 280 g di gamberi argentini – 200 g di ricotta di pecora – 1 cipollotto – 2 carote – 1 spicchio d'aglio – 200 ml di vino bianco – 2 cucchiai di concentrato di pomodoro – 1 ciuffetto di prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Condite la ricotta con un pizzico di sale, una macinata di pepe e fatela riposare in frigorifero coperta con la pellicola.
2 Pulite i due tipi di gamberi mettendo da parte teste e carapaci ed eliminate il filetto nero. Lavate solo i gamberi argentini, asciugateli tamponandoli con carta assorbente e tagliateli a tocchetti non troppo piccoli; condite i gamberi rossi interi con 2 cucchiai d'olio, sale e pepe. Riponeteli in frigo in due diversi contenitori e coperti di pellicola.
3 Preparate la bisque: private il cipollotto delle guaine esterne e delle radichette e tagliatelo a pezzi, tagliate anche le carote lavate ma non raschiate; trasferite gli ortaggi in una casseruola con un filo d'olio, l'aglio schiacciato e lasciate rosolare; aggiungete teste e carapaci dei gamberi, alzate la fiamma e fateli tostare schiacciandoli bene con un cucchiaio; aggiungete il concentrato e il vino. Appena il vino sarà evaporato, bagnate con mezzo litro di acqua e ghiaccio e aggiungete il prezzemolo intero. Cuocete la bisque per 30 minuti, poi filtratela con un colino premendo gli ingredienti per far uscire tutto il succo.
4 In una padella grande saltate i tocchetti di gambero argentino con un filo d'olio, sale e pepe, bagnateli con la bisque e lasciate cuocere per 2-3 minuti.
5 Lessate la pasta in acqua bollente salata per 3 minuti, scolatela e trasferitela nella padella con i gamberi; saltatela brevemente.
6 Disponete una quenelle di ricotta sul fondo di ogni piatto, suddivitevi sopra la pasta e completate con i gamberi rossi interi.





Il segreto per calamari perfetti è la cottura breve: mentre erano nell'acqua bollente Sharaif li ha tastati con due dita. Appena li ha sentiti morbidi, li ha trasferiti in una ciotola coperti di pellicola. Il successivo passaggio in padella ne ha reso il profumo irresistibile.











CALAMARI IN DOPPIA COTTURA NELL'ORTO ESTIVO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI

8 calamari – 3 zucchine romanesche (chiare) – 1 mazzetto di rucola – 2 carote grandi – 2 pomodori costoluti – 1 peperone – 2 cipollotti rossi – mezzo limone – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite i calamari, eliminate la pelle, le viscere e l'osso all'interno; private i tentacoli degli occhi e del becco con le forbici e sciacquate tutto.
2 Mondate le verdure: spuntate le zucchine, eliminate la parte centrale (che risulta meno croccante) e riducete il resto a julienne; private i cipollotti delle guaine esterne e delle radichette, tenendo la parte più tenera del gambo e riducete bulbi e gambi a rondelle; raschiate le carote e tagliatele a nastri, spezzettate la rucola, mondate e tagliate finemente il peperone.
3 Tuffate i calamari in acqua bollente per circa 30 secondi; controllate che siano morbidi e scolateli
4 Fateli riposare per 3 minuti in una ciotola coperti di pellicola in modo che finiscano di cuocere a bassa temperatura senza indurirsi. Se avete il forno a vapore, potete cuocerli per 10 minuti a 60°.
5 Emulsionate il succo del mezzo limone con 2 cucchiai d'olio e sale e condite le verdure preparate. Lavate i pomodori, tagliateli a spicchi e salateli.
6 Scaldate una padella con un filo d'olio e rosolate i calamari con sale e pepe finché saranno leggermente dorati (circa un minuto per lato). Non eccedete mai con la cottura perché diventerebbero duri.
7 Servite i calamari con le verdure e i pomodori, terminando la preparazione con un filo d'olio.





DUE RISTORANTI, UNA SOLA FORMULA

Gallina ha due ristoranti, uno in piazza della Repubblica, all'interno della pescheria, e l'altro in via Baretti. Non si prenota: basta mettersi in fila. **La formula menu** costa 17 euro e comprende un piatto di pesce, acqua, vino o cola e un sacchetto di focaccia. Le quantità sono molto generose: dai 350 ai 400 g di pesce pulito per persona, 240 g per chi preferisce un abbondante primo. **A pranzo niente caffè** e dolci "per non fare concorrenza ai bar, che erano lì prima di me" e l'acqua è microfiltrata e sfusa perché "chi vive con il mare non può riempire il mondo di plastica".

Il Lambrusco e i suoi colori



DECLINATO IN SEI DOC, TANTE SFUMATURE CROMATICHE, DI SAPORI E PROFUMI, È PRONTO A SPOSARE PIATTI DIVERSI, ANCHE ETNICI. SUPERANDO DI SLANCIO L'IMMAGINE TRADIZIONALE

Basta il nome: Lambrusco, ed è subito Italia. Quella schietta, empatica e sincera che si incontra nel cuore dell'Emilia, tra Modena e Reggio. È qui, da questa terra vocata alla vita, che nasce il celeberrimo vino. Il mondo, generalmente, lo «pensa» rosso e frizzante, eppure il prorompente nettare deve la sua forza anche, e soprattutto, al suo straordinario carnet di colori. Il Lambrusco è regale porpora, rubino brillante, rosa tenue o più intenso, dorato, financo aranciato. È figlio di sei denominazioni, che abbracciano territori e varietà differenti che rappresentano una garanzia di qualità controllata per il consumatore. Ci sono il Lambrusco di Sorbara DOC, il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC, dei Colli di Scandiano e di Canossa DOC. E ancora il Salamino di Santa Croce DOC, il Modena DOC e il Reggiano DOC. A tutto questo si aggiunge poi un altro importante atout, ovvero i metodi di produzione utilizzati che lo restituiscono nel calice frizzante, ancestrale o spumantizzato. Per sintetizzare si potrebbe dire che il mondo dei Lambrusco sia un affascinante prisma che seduce da qualunque prospettiva lo si osservi. Dietro a questa complessità c'è una grande ricchezza: 70 produttori capaci e motivati che lavorano ogni giorno con passione, riuniti sotto l'egida del Consorzio Tutela Lambrusco. Un ente, quest'ultimo, nato dalla fusione di tre precedenti enti di tutela nel 2021 con l'obiettivo di portare avanti le strategie di comunicazione e i progetti di promozione più efficaci. Come? Lo racconta Claudio Biondi, presidente del Consorzio: «Puntiamo a mettere in luce la versatilità dei vini



Foto Marco Parisi

La DOC Colli di Scandiano e di Canossa, prodotta in collina in provincia di Reggio Emilia, esprime grande finezza al naso e al palato. Tra le varietà più tipiche della zona, il Lambrusco Montericco.



La DOC Lambrusco Grasparossa di Castelvetro deve il nome allo splendido borgo medievale nelle colline modenesi attorno al quale si trovano i vigneti. Con riflessi violacei e corpo sostenuto, è la metà perfetta di piatti succulenti.



Fresco ed elegante, il Lambrusco di Sorbara DOC regala nuance più tenui: dal frizzante allo spumante fino ai rifermentati in bottiglia, ce n'è davvero per tutti i gusti.









Da sinistra, in senso orario: un grappolo di Lambrusco pronto per la raccolta, gli splendidi colli emiliani, i vigneti della Doc Lambrusco Grasparossa di Castelvetro e un momento della vendemmia (foto Marco Parisi).

A sinistra, un calice di Lambrusco Doc in abbinamento a trofie cinesi bicolore: grazie all'attività dei Giovani del Lambrusco questo vino, considerato un classico, si fa sempre più attuale sposando anche la cucina etnica (foto Francesco Vignali).

Lambrusco DOC, un universo ricco di sfumature: parlo della palette di colori nel calice ma anche e soprattutto delle sei diverse denominazioni di origine controllata, delle dodici varietà di uva che appartengono alla famiglia e delle diverse tipologie prodotte. Questo senza mai dimenticare i valori che ci contraddistinguono, tra cui allegria e convivialità sono due elementi essenziali». A richiamarli anche il logo stesso del Consorzio: «La lettera L svetta all'interno di una sinusoide: è una forma che richiama il movimento brioso delle bollicine presenti in tutte le versioni di Lambrusco. Ricorda un sigillo, come quelli in ceralacca che chiudono le lettere e i regali più intimi e preziosi», precisa Biondi. Giacomo Savorini, direttore del Consorzio, sottolinea invece un altro aspetto, legato al grande tema degli abbinamenti cibo-vino: «Le sei DOC del Lambrusco possono veicolare esperienze sensoriali completamente differenti e accompagnare numerose cucine». Coinvolti in prima linea per portare avanti questo concetto sono i Giovani del Lambrusco. Si tratta di un gruppo autonomo che attraverso la partecipazione ad un circuito di eventi si fa ambasciatore nel mondo, raccontando come i vini Lambrusco DOC possano essere la metà perfetta e del tutto contemporanea non solo della cucina italiana, ma anche di quella cinese, cantonese, giapponese, sudamericana, indiana. Insomma, è il Lambrusco bellezza. Per info www.lambrusco.net



Media struttura e colore intenso le consentono di accompagnare con successo un'ampia gamma di preparazioni. È l'identikit della DOC Lambrusco Salamino di Santa Croce, prodotta nella bassa pianura modenese.



La città e la sua energia fatta denominazione. Così la DOC Modena, nelle sue diverse tipologie, racchiude in sé tutte le anime del territorio.



Nel reggiano, dove i blend tra le varietà di Lambrusco è tradizione di lunga data, la DOC Reggiano regala vini di un rubino intenso, perfino «buoni da mangiare».

Attività realizzata con il contributo del MASAF, ai sensi del decreto direttoriale n. 553922 del 28 ottobre 2022

frutta da FREEZER

LA DOPPIA ANIMA DI PRUGNE, BANANE, PESCHE, MIRTILLI, RIBES E LAMPONI, CHE SI SPENDE ORA IN RINFRESCANTI GHIACCIOLI, ORA IN FRAGRANTI TORTE E PLUMCAKE. PER DELIZIOSE (E VITAMINICHE) MERENDE

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Ambra Poli



o da FORNO

GHIACCIOLI DI PRUGNE
CON SEMI DI CHIA

pag. 85



TORTA DI PRUGNE E RICOTTA
pag. 85

Piatto in ceramica smaltata bianca L'Arte nel Pozzo. Indirizzi a pagina 114



GHIACCIOLI AI MIRTILLI
CON CREAM CHEESE

pag. 85



Nella pagina accanto, piatto in ceramica smaltata sfumata Bloomingville. Indirizzi a pagina 114

BABKA AI MIRTILLI, RIBES E LAMPONI

pag. 86



Nella pagina accanto, piatto in ceramica smaltata Bloomingville. Indirizzi a pagina 114

GHIACCIOLI DI TÈ ALLA PESCA E SAMBUCO

pag.86



GALETTE DI PESCHE
ALLO ZENZERO E MANDORLE

pag.86







GHIACCIOLI DI PRUGNE CON SEMI DI CHIA

FACILISSIMA
PER 8 GHIACCIOLI
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA
50 CAL/PORZIONE

500g di prugne rosse – 2 banane – 30 g di yogurt greco – 1/2 lime – 1 cucchiaio di miele di acacia – 1 cucchiaio di semi di chia

1 Lavate e asciugate le prugne, tagliatele a metà, denocciolatele e riducetele a tocchetti. Frullatele a crema con 1 cucchiaino di succo di lime, lo yogurt, le banane sbucciate e spezzettate, il miele e i semi di chia.
2 Filtrate il composto con un colino a maglie fini e suddividetelo negli stampi per ghiaccioli. Metteteli in freezer per 30 minuti, inserite gli stecchi da ghiacciolo e lasciate congelare per 8-12 ore. Per sformare i ghiaccioli, immergete gli stampi in acqua calda per pochi istanti.

TORTA DI PRUGNE E RICOTTA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

250 g di farina 00 – 180 g di ricotta – 150 g di zucchero di canna – 110 g di burro – 2 uova medie – 3 prugne rosse – 1 bacca di vaniglia – 4 g di lievito per dolci – 0,3 dl di olio di semi di arachide – sale

1 Lavate e asciugate le prugne, tagliatele a metà, denocciolatele e tagliatele a spicchietti e stendetele ad asciugare su un foglio di carta da cucina.
2 Tagliate la bacca di vaniglia a metà nel senso della lunghezza e prelevate i semini all'interno con la punta di un coltellino. Con le fruste elettriche, montate il burro morbido con 120 g di zucchero e i semini di vaniglia fino a ottenere un composto cremoso. Unite 1 uovo e 1 cucchiaio di farina setacciata con il lievito e mescolate. Quindi aggiungete l'uovo rimasto e la farina restante setacciata. Unite l'olio e un pizzico di sale e amalgamate bene il composto. Infine mettete la ricotta in un colino e, schiacciandola con il dorso di un cucchiaio, fatela cadere direttamente sull'impasto: lavorate un poco per incorporarla.
3 Versate l'impasto in uno stampo a cerniera di 22 cm di diametro rivestito con carta da forno, livellatelo e copritelo con le fettine di prugna disponendole a raggiera e accavallandole leggermente. Cospargetele con lo zucchero rimasto e infornate la torta a 180° per 45 minuti. Levatela dallo stampo e lasciatela raffreddare su una gratella.

GHIACCIOLI AI MIRTILLI CON CREAM CHEESE

FACILE
PER 8 GHIACCIOLI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
130 CAL/PORZIONE

260 g di mirtilli – 170 g di formaggio spalmabile – 120 g di zucchero – 40 g di biscotti tipo Digestive – 0,8 dl di latte – 2 limoni non trattati – 1 bacca di vaniglia

1 Lavate i mirtilli e metteteli in una casseruola con la scorza grattugiata di 1/2 limone e 2 cucchiai di succo, 40 g di zucchero e 0,8 dl di acqua: portate lentamente a ebollizione, poi abbassate la fiamma al minimo e cuocete la composta finché si sarà addensata. Lasciatela raffreddare e frullatela con un mixer a immersione.
2 Tagliate la bacca di vaniglia a metà nel senso della lunghezza, prelevate i semini all'interno con la punta di un coltellino e disponeteli in un frullatore con il formaggio, il latte, lo zucchero rimasto, la scorza grattugiata di 1 limone e 1 cucchiaio di succo: frullate a crema.
3 Versate la purea di mirtilli in 8 stampi per ghiaccioli, versatevi sopra la crema di formaggio, inserite uno stecchino di legno e mescolate delicatamente al centro con piccoli movimenti solo perché non restino spazi tra i due composti. Sbriciolate finemente i biscotti, suddivideteli sullo strato di formaggio e premete leggermente per farli aderire. Trasferite gli stampi in freezer per 30 minuti, poi inserite gli stecchi da ghiacciolo e lasciate in freezer per 12 ore. Per sformare i ghiaccioli, immergete gli stampi in acqua calda per pochi istanti.

BABKA AI MIRTILLI, RIBES E LAMPONI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
295 CAL/PORZIONE

per la pasta 150 g di farina Manitoba – 140 g di farina 00 + quella per il piano – 40 g di zucchero – 1 uovo piccolo – 50 g di burro – 0,7 dl di latte – la scorza grattugiata di 1 limone non trattato – 8 g di lievito di birra fresco – sale
per la salsa 150 g di mirtilli – 50 g tra ribes e lamponi – 40 g di zucchero – 1 cucchiaino di succo di limone

1 Preparate la pasta. Impastate nella planetaria per 5 minuti le farine setacciate con il lievito di birra sbriciolato, il latte leggermente intiepidito, lo zucchero, l'uovo e la scorza di limone. Unite poco alla volta il burro morbido a fiocchetti e un pizzico di sale e continuate a lavorare per altri 10 minuti. Trasferite l'impasto in una ciotola, copritela con un foglio di pellicola e lasciate lievitare per 1 ora. Sgonfiate l'impasto con le mani, formate una palla, disponetela di nuovo nella ciotola, coprite e passate in frigo per altre 2 ore.
2 Preparate la salsa. Lavate mirtilli, ribes e lamponi. Trasferite 100 g di mirtilli in una casseruola con lo zucchero, il succo di limone e 1 cucchiaio di acqua e cuocete su fiamma bassa coperto per 10 minuti. Unite i mirtilli rimasti, i ribes e i lamponi e proseguite la cottura per 5 minuti; lasciate raffreddare.
3 Stendete l'impasto sul piano di lavoro infarinato in modo da ottenere una sfoglia rettangolare di 35x30 cm. Tenendo la parte più lunga rivolta verso di voi, copritela con la salsa lasciando libero un margine di 2 cm sul lato lungo lontano da voi: arrotolate dal lato più vicino e sigillate il rotolo pizzicando la leggermente pasta; trasferitelo in freezer per 20 minuti. Tagliatelo in due parti nel senso della lunghezza, disponete le due strisce vicine con la parte tagliata verso l'alto e intrecciatele sempre tenendo la parte tagliata verso l'alto. Trasferite il babka in uno stampo da plumcake di 30x12 cm rivestito con carta da forno. Coprite con un foglio di pellicola e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume (1 ora circa). Eliminate la pellicola e infornate il dolce a 180° per 30 minuti coprendolo con un foglio di carta da forno a metà cottura. Levatelo dallo stampo e lasciatelo raffreddare su una gratella prima di servire.

GHIACCIOLI DI TÈ ALLA PESCA E SAMBUCO

FACILISSIMA
PER 8 GHIACCIOLI
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
180 CAL/PORZIONE

3 pesche gialle – 3 bustine di tè Earl Grey – 1 dl di sciroppo di sambuco

1 Portate 1/2 litro di acqua al limite dell'ebollizione, spegnete il fuoco, unite le bustine di tè e lasciatele in infusione per 10 minuti. Eliminatele, unite lo sciroppo di sambuco e mescolate. Lasciate raffreddare il tè e mettetelo in frigo.
2 Scottate per qualche secondo le pesche in acqua in ebollizione, scolatele, lasciatele intiepidire e privatele della pelle.
3 Tagliatele a fettine e inseritene 2 o 3 in ogni stampo da ghiacciolo. Versatevi sopra delicatamente il tè e ponete gli stampi in freezer per 30 minuti. Inserite gli stecchi da ghiacciolo e lasciate congelare per 8 ore. Per sformare i ghiaccioli, immergete gli stampi in acqua calda per pochi istanti.

GALETTE DI PESCHE ALLO ZENZERO E MANDORLE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

4 pesche gialle – 240 g di farina 00 – 170 g di burro – 2 uova piccole – 80 g di zucchero – 40 g di mandorle a lamelle – 4 cm di zenzero fresco – 7 g di amido di mais – 1 cucchiaino scarso di aceto di vino bianco – sale – 2 rametti di menta per guarnire

1 Versate la farina nel mixer con un pizzico di sale, 40 g di zucchero e il burro morbido a fiocchetti. Frullate fino a ottenere un composto di briciole, unite 1 uovo e l'aceto mescolato 0,5 dl di acqua e frullate nuovamente finché l'impasto resterà attaccato alle lame. Prelevatelo, formate un panetto tondo e appiattito, avvolgetelo in un foglio di pellicola per alimenti e fatelo riposare in frigo per 1 ora.
2 Mettete le mandorle a bagno in acqua. Lavate le pesche, asciugatele, tagliatele a metà, denocciolatele e riducetele a fettine di circa 3 mm di spessore. Trasferitele in una ciotola, aggiungete lo zenzero sbucciato e grattugiato, l'amido di mais e lo zucchero rimasto, mescolate e lasciate riposare per 10 minuti.
3 Stendete la pasta frolla su un foglio di carta da forno in una sfoglia tonda di 1/2 cm scarso di spessore, bucherellate la parte centrale con i rebbi di una forchetta e copritela con le pesche sovrapponendole a strati e lasciando libero un margine di 5 cm. Ripiegatelo sul ripieno aiutandovi con la carta da forno e spennellatelo con l'uovo rimasto, sbattuto. Fatevi aderire le mandorle sgocciolate e asciugate e infornate a 180° per 40 minuti. Lasciate raffreddare la galette su una gratella e decorate con qualche fogliolina di menta.



SKYR

IL PIACERE FRESCO DI MONTAGNA

100% LATTE
dell'Alto Adige



+++
Proteine

0%
Grassi

SUCCUS. | Foto: Klaus Peterlin

Mila SKYR è una specialità di latte prodotta secondo una ricetta islandese, da gustare come uno yogurt. È povero di grassi e ricco di proteine con un gusto pieno.
Mila SKYR è fatto solo con Latte dell'Alto Adige e ingredienti selezionati.

WWW.MILA-SKYR.IT

ALBERTO NANNI
SANTARCANGELO DI ROMAGNA
"SPECIALISTA"
ASPARAGI VERDI



QUESTO L'HO FATTO IO

Agribologna
la qualità in persona

Mode e manie

KITCHEN REMIX

di Monica Pilotto

Ogni mese nuovi protagonisti sulla tavola e in cucina: piatti, tovaglie, piccoli elettrodomestici che rendono speciali i momenti di convivialità





Come una tela impressionista
Veste la tavola con sfumature e lavorazioni tessili esclusive la tovaglia Nin della nuova collezione In/definito di **Society Limonta**. I pattern fluidi e sfumati ricordano una tela impressionista con ninfee a filo d'acqua; in abaca naturale, biocompatibile, si lava in lavatrice (cm 200x260, € 395). I piatti Buto sono in Porcellana di Limoges lavorati a mano da abili artigiani (fondo cm 22, € 80), come il vassoio Guscio (cm 19, € 150).

Amici dell'ambiente
Realizzati con plastica bio-based ottenuta da materiale vegetale e quindi biodegradabile, l'insalatiera (€ 34,90) e le posate a servire (€ 14) fanno parte della nuova linea Dolcevita disegnata da Pio e Tito Toso, architetti e designer, per **Guzzini**: losanghe colorate si alternano a quelle trasparenti in quattro varianti di colore.

Il bollitore si veste di nuovi colori
Kettle 9093/1 appare sul mercato nel 1985 e da allora è uno degli oggetti **Alessi** più venduti nel mondo. Elegante e nel contempo ludico, porta la firma del famoso architetto e designer americano Michael Graves. Oggi si rinnova nei colori turchese e arancio: quando l'uccellino fischia, vuol dire che l'acqua è arrivata al giusto grado di calore. In acciaio inox, ha fondo adatto ai piani a induzione (€ 149).

Schiscette ecosostenibili
Rendono piacevoli e sani i pasti fuori casa, dal pranzo allo snack pomeridiano, i nuovi lunch box To Go Organic prodotti con materiali biologici o riciclati e a loro volta totalmente riciclabili. Ad affiancare la classica Lunch Box con coperchio ermetico, divisorio per il cibo e cinturino in silicone (da € 26,90), si trovano la borraccia (da € 23,40) e il sacchetto porta pranzo in Rpet ottenuto dal riciclo di bottiglie (da € 14,90). **Lékué**

Mixare colori pastello
Questa è la nuova tendenza per rendere elegante e moderna la mise en place: create il vostro stile accostando piatti (€ 24), mug (€ 15) e ciotole per cereali (€ 19) in gres vetrificato nei quattro delicati colori della Coupe Collection e il risultato sarà una tavola fresca, adatta per ogni occasione. Inoltre il gres vetrificato ha innumerevoli qualità: non assorbe odori né sapori, va in forno, frigo e congelatore ed è adatto al microonde.
Le Creuset

Fette dorate al punto giusto
Con il tostapane Distinctions Ocean Blue di **Russell Hobbs**, in acciaio inox satinato, si possono tostare con una doratura fino a 6 livelli fette di pane e bagel lunghi e spessi (fino a 17 cm con spessore di 2,8 cm), scongelare e riscaldare; in più è dotato di griglia per scaldare panini e brioche, di funzione Lift and Look per controllare la doratura e Led che mostra il tempo di cottura (1600 Watt, € 109).

Indirizzi a pagina 114







Teroldego ROTALIANO

VINO DI GRANDE FASCINO, CONQUISTA IL PALATO AL PRIMO SORSO: AUTOREVOLE, MAI AUTORITARIO, È EFFICACE SULLA CUCINA TRA PRIMAVERA ED ESTATE E ACCOMPAGNA CON SUCCESSO ANCHE LE PIÙ RAFFINATE ELABORAZIONI VEGANE

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia



CAPESANTE DORATE CON VERDURINE

pag. 94

Piatti di Caterina Von Weiss, tessuti Hue Table Stories, piano di pietra Arnaboldi Marmi. Indirizzi a pagina 114

l'abbinamento

LA PRESENZA DEL PROSCIUTTO CHE AVVOLGE IL FRUTTO DI MARE DONA ULTERIORE SLANCIO GUSTATIVO ALL'INSIEME DALLA PECULIARE LEGGEREZZA. LA TENSIONE CROCCANTE DEI VARI INGREDIENTI È GRATIFICATA DA UN CONDIMENTO VITALE E ODOROSO. IL VINO CONTRIBUISCE CON LA SUA DOTE DI EQUILIBRIO AD ACCOGLIERE O INTERPRETARE IL RITMO DELLA RICETTA E CONSEGNARLO QUALIFICATO DA UN'INSOSPETTABILE EMPATIA.
IL **TEROLDEGO ROSATO DE VIGILI** SI PONE SUL MEDESIMO PIANO E OFFRE LO STESSO PESO DEL CIBO; ASSISTIAMO A UN INCASTRO DI DELICATEZZE CHE VANNO SEMPRE AL LORO POSTO ANCHE CAMBIANDONE LA SEQUENZA.
DI ORDINE DIVERSO È L'APPROCCIO DEL **TEROLDEGO ASSOLTO DI REDONDEL**, CHE PREFERISCE CONCENTRARSI SULLA SCIA DELLA RICETTA E "RINTUZZARE" I SEGNALI CHE RIEMERGONO NELLA PERSISTENZA DEL GUSTO; IL RISULTATO PORTA CON SÉ UN RICORDO PIÙ NETTO DEL CIBO.
IL **TEROLDEGO ROTALIANO ROSATO DI MARCO DONATI** PREFERISCE ASPETTARE CHE IL QUADRO ESPRESSIVO SIA CHIARO E AFFIDA ALL'ESSENZIALE CORPOSITÀ E AL VIVACE SVILUPPO DEL SAPORE IL COMPITO DI CHIUDERE SENZA STRAPPI.

Il Teroldego, definito Rotaliano perché prodotto nell'omonima Piana tra i comuni di Mezzolombardo e Mezzocorona, è uno dei vini rossi più affascinanti d'Italia. Siamo nel Trentino settentrionale, nei pressi dell'Istituto di San Michele all'Adige, una scuola enologica e sede universitaria stimata a livello internazionale. L'area vitivinicola è di antichissima fondazione, preziosa coincidenza tra le culture del Mediterraneo e della Mitteleuropa, un fitto sedimento di lasciti, conoscenze e ricerche che da centinaia di anni è rimescolato dalla trasformazione dei gusti, dei climi, degli stili. «Si resta prigionieri», come scriveva Luigi Veronelli del Teroldego ottenuto nel suo luogo di elezione, in virtù di una verace compostezza e di un effluvio che introduce nella trama del sapore sentori di mandorla e lampone. Alla pari di altre piane che smentiscono la superiorità dei vini di collina, il Campo Rotaliano condensa qualità uniche. Il sottosuolo è un banco di ghiaia e ciottoli, ricchissimo di scheletro e conduttore di una originale mineralità. Il soprassuolo, o terreno agrario vero e proprio, è invece il risultato di un secolare lavoro intrapreso dall'uomo mediante l'apporto di un sottile strato di sabbia e limo ricavati dai depositi alluvionali del torrente Noce. La permeabilità del suolo e la parsimoniosa fertilità del sottosuolo determinano in questa pianura le condizioni proprie della collina. L'aria da nord, attenuata dalle Dolomiti, non produce eventi meteo di eccessiva violenza. A questa risponde la brezza del Lago di Garda, dalla quale dipende l'asciugatura dei grappoli dopo le piogge.

segue >

TORTELLI DI PATATE CON TOMINO DI CAPRA E VERDURE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

1 kg di patate – 200 g di farina + quella per il piano di lavoro – 2 tuorli – 200 g di tomino di capra – 2 zucchine – 1 peperone rosso – 1 peperone giallo – 2 cipollotti – 30 g di grana del Trentino – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero in grani

1 Lavate le patate e cuocetele, partendo da acqua fredda, per 30 minuti dall'inizio del bollore. Intanto lavate e mondate i peperoni e le zucchine, riduceteli a julienne, mondate i cipollotti e tagliateli a fettine.
2 Scaldate 4-5 cucchiai di olio in padella, unite le verdure, salate e cuocetele per 4-5 minuti. Scolate le patate, pelatele ancora bollenti e schiacciatele fino a ridurle in purea. Impastatele rapidamente con la farina e i tuorli e stendete la pasta sul piano di lavoro leggermente infarinato fino a ottenere uno spessore di 1/2 cm.
3 Ricavate tanti dischi di 8 cm di diametro, farcite ognuno con un cucchiaino di tomino e ripiegateli a mezzaluna, sigillando i bordi. Cuoceteli in acqua salata in leggera ebollizione finché vengono a galla, scolateli con una schiumarola, trasferiteli nella padella con le verdure e lasciateli insaporire per 2 minuti su fiamma vivace. Suddivideteli nei piatti e completate con il grana tagliato a scagliette e una macinata di pepe.

l'abbinamento

L'AGGETTIVO CHE UNISCE I VINI DA ACCOSTARE ALLA RICETTA È "CAREZZEVOLE". IL MOTIVO È FAR DURARE IL PIÙ A LUNGO POSSIBILE LE TRACCE DEL CIBO SULLA LINGUA E NELLA BOCCA. COME SI PUÒ NOTARE, PUR ESSENDOCI ROTONDITÀ E UNA CERTA GRASSEZZA, CI PENSANO GLI INGREDIENTI VEGETALI A DONARE ARMONIA E DINAMICA AL FLUSSO GUSTATIVO. IL **TEROLDEGO ROTALIANO CLESURAE** SEMBRA NATO PER QUESTI ACCOSTAMENTI CHE LUSINGANO LA FANTASIA DEL GOURMET IMPEGNATO A COGLIERE OGNI SFUMATURA E A PRIVILEGIARE LA TENEREZZA DEI RICORDI. I TORTELLI DI PATATE, ANCHE IN VIRTÙ DELLA VIVA PUNGENZA DEL FORMAGGIO DI CAPRA, NON TEMONO LA PROROMPENTE DENSITÀ DELLA SELEZIONE **MASO CHINI DI MARTINELLI**, UN TEROLDEGO ROTALIANO CHE A CONTATTO CON IL CIBO RITROVA LA STORICA E SALUTARE COMPOSTEZZA DELLA TIPOLOGIA. PIÙ ARTICOLATO È IL CONFRONTO COL TEROLDEGO ROTALIANO **SGARZON DI FORADORI**, LA SUA È UNA TENEREZZA DI RITORNO, PRIMA COLPISCE NEL CONTRASTO TRA LE SENSAZIONI PRINCIPALI, POI RECUPERA LA MEMORIA DEL PIATTO E CE LA SERVE NELL'INTERA E INTATTA EREDITÀ AROMATICA DELLE SENSAZIONI FINALI.



L'affermazione del Teroldego Rotaliano come credibile concorrente dei rossi internazionali ha convinto aziende e cooperative, sin dalla fine degli anni Ottanta, a una vitazione così onnipresente da soffocare l'ambiente della Piana, annullando quasi del tutto il valore del terroir. Questo concetto, che noi traduciamo con territorialità, non è soltanto pietra, acqua, vegetazione, fauna, calore, ecc., ma comprende anche le consuetudini praticate da uomini e donne che lavorano e frequentano il luogo, azioni e scelte radicate grazie all'assidua osservazione della natura. Pensiamo, ad esempio, al geniale empirismo della pergola trentina che prevede la gestione della pianta verso l'alto, sia per "acchiappare" la luce del sole sia per lasciare adeguato spazio in basso e poter coltivare e/o allevare, creando un contesto agricolo il più possibile attivo e molteplice. Ebbene, le piante sono state prima sfruttate, sovraccaricandole di uva per produrre di più. Poi, dopo aver sfiancato le viti, si è creduto che la perdita d'identità del vino fosse colpa della pergola, così si è tentato di sostituire l'impianto storico, emulando senza successo sistemi di luoghi diversi. In tale contesto di crisi, l'azienda di Elisabetta Foradori, oggi modello per tutti, ha riportato in primo piano la visione agricola complessiva, ha



l'abbinamento

L'USO DELLE ACCIUGHE NELLE RICETTE DI MONTAGNA RIGUARDA TUTTO L'ARCO ALPINO, NON DEVE QUINDI SORPRENDERE SE IN QUESTE ZONE NASCONO VINI CHE SANNO SENTIRE IL MARE. LE VERSIONI GIOVANILI DEL TEROLDEGO ROTALIANO AGGIUNGONO LA LORO VOCAZIONE A SEGUIRE I CARBOIDRATI E FARNE SPICCARE LA SAPIDA TATTILITÀ. IL **TEROLDEGO ROTALIANO DI DE VESCOVI ULZBACH** PERMEA LA POLENTA, FISSA IL RICORDO DELLA FUSIONE COL MONTASIO E CI APPASSIONA IN VIRTÙ DELLA SUA PERSONALITÀ TERRAGNA. IL **TEROLDEGO ROTALIANO DI CIPRIANO FEDRIZZI** SI AVVICINA ALLA PERSISTENZA DEL PIATTO IN MODO PIÙ CONCILIANTE E MALLEABILE DEL PRECEDENTE, CIONONOSTANTE NON È DISPOSTO A DIVENTARE UN COMPONENTE DELLA RICETTA, ANZI IL SUO FERVORE ALCOLICO RENDE L'EPILOGO IL TRIONFO DI UNA COMUNITÀ. IL **TEROLDEGO ROTALIANO DI LUIGI ZANINI** PRENDE LE MISURE DELLA GENEROSA COMPOSIZIONE DEL PIATTO, HA IL PREGIO DI MODULARE LO SLANCIO E DI METTERE A PROPRIO AGIO OGNI INGREDIENTE; IL LASCITO RIMASTO IN BOCCA SI SOLLEVA LASCIANDO UN RICORDO INDIMENTICABILE.

POLENTA DELLA VAL PUSTERIA CON ACCIUGHE E MONTASIO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
570 CAL/PORZIONE

500 g di farina di grano saraceno – 250 g di Montasio – 6 dl di vino bianco – 8 filetti di acciughe sott'olio – 4 ciuffi di cicorino – sale grosso – pepe nero in grani

1 Versate in un paiolo o in una pentola dal fondo spesso il vino con 1,8 dl di acqua e portate a ebollizione. Unite una manciata di sale grosso, abbassate la fiamma, versate la farina a pioggia, mescolando contemporaneamente con una frusta e cuocete la polenta per 45 minuti, mescolando spesso.
2 Tagliate le acciughe a tocchetti e il formaggio a dadini. Versate la polenta nei piatti, cospargetela con i due ingredienti preparati e lasciatela riposare finché il formaggio inizierà a sciogliersi. Unite il cicorino mondato, lavato e tagliato a tocchetti, completate con una macinata di pepe e servite.

Nella pagina a sinistra: tessuti Hue Table Stories e piano in pietra di Arnaboldi Marmi. In questa pagina: piatto in alto di Caterina Von Weiss, ciotola in ceramica di Stamperia Bertozzi, ciotola in legno di Muji e tessuti di Hue Table Stories. Indirizzi a pagina 114

fatto propria la disciplina biodinamica affinché tornassero vita alla terra e biodiversità nell'ambiente che la circonda e l'attraversa. Torna così alla mente il geografo e irredentista trentino Cesare Battisti che definì il Campo Rotaliano «il più bel giardino vitato d'Europa».

L'acino del Teroldego è scuro e ha una buccia consistente, tanto da poterlo considerare un vitigno "nero" per come concentra il colore rubino. Il profumo non è banale concentrazione di piccoli frutti rossi e neri, è piuttosto ariosa partecipazione che li unisce a sentori appena vegetali e floreali. Il tempo regala un bouquet dalle note speziate, di affumicatura e di materiali industriali (la gomma) quasi impossibili da sentire in gioventù. Tale concretezza si consolida nel gusto e rende il vino autorevole, per questo affronta la cucina primaverile ed estiva nella quale si possono sperimentare contaminazioni tra contenuti e materie, introdurre varietà nelle cotture e nelle temperature di servizio dei cibi. A questa versione standard, i produttori della zona associano talvolta un Teroldego Rotaliano Rosato, talmente duttile da poter affrontare un esteso assortimento di antipasti, e un Teroldego Rotaliano in versione giovanile, uno dei più interessanti rossi meritevoli della cucina vegetariana e vegana.

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Teroldego Rosato Cantina De Vigili, 349 5543239, € 14
Originato nello storico vigneto Pasquari, nasce da mosto fiore senza contatto con la buccia dell'uva; abbiniamo la sua fresca eleganza a un'insalata tiepida di pollo e ovuli.



Teroldego Assolto Cantina Redondel, 0461 522415, € 15
Il produttore lo definisce felicemente un "gentilvino", a sottolineare la sua identità di cortese ministro della tavola, pronto a unirsi a dei canapè con speck e formaggio.



Teroldego Rosato Marco Donati, 0461 604141, € 12
Il Maso si trova a Mezzocorona: sono qui i vigneti da cui trae origine un'espressione aerea, fruttata e dalla puntuta vitalità; serviamola su un carpaccio di trota.



Teroldego Clesurae Cantina Rotaliana, 0461 601010, € 33
Il vino di punta della storica cooperativa di Mezzolombardo è avvolgente sin dal profumo di frutti neri e vaniglia, il suo equilibrio ben si presta sul baccalà alla trentina.



Teroldego Maso Chini - Martinelli, 338 8288686, € 32
È una selezione ottenuta da un vigneto dove la resa per pianta è tra le più basse della zona; il vino è potente, longevo, capace di sfidare la fibra della faraona e la prestanza del salmì.



Teroldego Sgarzon Az. Agr. Foradori, 0461 601046, € 31
Ha fatto evolvere la fisionomia della tipologia, ne ha messo in luce il potenziale odoroso e ne ha reso più articolata la trama gustativa; da servire con una lombata di vitello al ginepro.



Teroldego Classico De Vescovi Ulzbach, 0461 1740050, € 18
L'azienda è tra le più antiche del territorio, questa versione classica ha sicumera gustativa, da provare su un minestrone estivo servito freddo con scaglie di formaggio vegano.



Teroldego Az. Agr. Cipriano Fedrizzi, 0461 602328, € 14,50
La maturazione in botti di rovere francese e di Slavonia combina la morbidezza odorosa e la tensione del sapore: mettiamolo di fronte a un risotto al Puzzone di Moena.



Teroldego - Az. Agr. Luigi Zanini, 0461 601496, € 13
La lunga macerazione tra le bucce, i vinaccioli e il mosto che diventa vino dona forza e complessità al punto da renderlo partecipe di una tradizionale zuppa di farina tostata.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

IL TEROLDEGO ROTALIANO ROSATO, SOVENTE CON LA DENOMINAZIONE "VIGNETI DELLE DOLOMITI", SI DISCOSTA DALLE VERSIONI "SCURE" E MERITA DI ARRIVARE IN TAVOLA A 10, MASSIMO 12°, COSÌ DA COGLIERNE FRAGRANZA E VITALITÀ GUSTATIVA. GIÀ LA TIPOLOGIA GIOVANILE, MAGARI OTTENUTA DA VITI PIANTATE DI RECENTE, HA LA STRUTTURA PER ESSERE GODUTA A 14-16° E PUÒ AFFINARSI PER 5-8 ANNI. IL TEROLDEGO ROTALIANO A PIENO REGIME, QUELLO DAL PROFUMO PROMETTENTE E DAL CORPO TESO, PROFONDO E BEN SCOLPITO, CRESCE COL TEMPO, SUPERA SENZA TIMORI I VENT'ANNI D'ETÀ E REGALA IL MEGLIO DI SÉ TRA I 16 E I 18°.





CAPESANTE DORATE CON VERDURINE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
130 CAL/PORZIONE

12 capesante – 150 g di fagiolini – 6 fiori di zucca – 4 fette di prosciutto crudo misto – 1/2 dl di vino Teroldego rosato – 1 spicchio d'aglio – qualche foglia di basilico – olio extravergine d'oliva – sale

1 Eliminate il corallo e la parte scura lungo la circonferenza delle capesante. Tagliate le fette di prosciutto in 3 strisce nel senso della lunghezza, avvolgete ognuna intorno alle noci delle capesante e fissatele con uno stecchino.
2 Mondate i fagiolini e tagliateli a fettine in sbieco. Sbucciate lo spicchio d'aglio, pulite i fiori di zucca e tagliateli a tocchetti. Scaldate 3 cucchiai di olio in una padella antiaderente, unite l'aglio, lasciatelo dorare su fiamma bassa, eliminatelo, aggiungete i fagiolini, una presa di sale e 2-3 cucchiai di acqua e cuoceteli su fiamma moderata per 3-4 minuti, in modo che rimangano croccanti.
3 Aggiungete i fiori di zucca, cuoceteli per pochi secondi e levate le verdure dal fondo di cottura. Unite un cucchiaio d'olio e le capesante e cuocetele su fiamma vivace per 2-3 minuti, rigirandole sui due lati. Levatele dal fondo di cottura ed eliminate lo stecchino, versate il vino nella padella e lasciatelo evaporare, aggiungete le verdure cotte e le capesante, lasciate insaporire per pochi secondi e decorate con foglioline di basilico.

Pesce DI LAGO

DIMENTICATE PER DECENNI TANTE SPECIE DI ACQUA DOLCE COME LUCCIO, CARPA, PERSICO, ANGUILLA, COREGONE E TINCA TORNANO IN AUGE. DA TRASIMENO, BOLSENA E BRACCIANO I GUIZZANTI PROTAGONISTI INTERPRETANO GOLOSI PIATTI TRADIZIONALI RIVISITATI

a cura di Silvia Bombelli, testo di Riccardo Lagorio, foto reportage di Gian Marco Folcolini, ricette di Giovanna Ruo Berchera, foto dei piatti di Laura Spinelli, in cucina Claudia Compagni

Qui sotto Giuliano Rocchi, un pescatore indipendente del lago di Bolsena, con luccio, tinca e pesce persico (a destra, un primo piano di quest'ultima specie).







LUCCIO IN SALSA

pag.100



Nella pagina accanto un particolare della pesca al persico all'imbrunire. Sopra, una fantasia di reti pulite e asciutte pronte per essere ributtate in acqua.



LOMBRICHELLI
AL SUGO DI CARPA

pag. 100

Alvaro Soccorsi, socio della Cooperativa Pescatori di Bracciano, porta la sua barca al largo per recuperare le reti. Coregone, tinca e persico sono i pesci più ambiti, ma anche il piccolo latterino, che si cattura con reti a maglie fini, va a ruba per le fritture.





Aurelio Cocchini, presidente della Cooperativa Pescatori Trasimeno, con le anguille vive prelevate dalla vasca. I pesci più rinomati di questo lago cristallino sono persico reale e cefalo in degustazione anche al punto di ristoro della cooperativa.



INVOLTINI DI LATTUGA
CON PERSICO REALE

pag. 100

Fino a vent'anni fa l'alta cucina legata al pesce d'acqua dolce era praticamente estinta. Il suo consumo si concentrava nelle trattorie e in ambito familiare. Nulla di nuovo: per secoli il pesce d'acqua dolce aveva sfamato milioni di persone nelle aree interne. Poi vennero i fratelli Serva, in quel di Rivodutri, nel Rietino, che alla fine degli anni Novanta intrapresero una vera a propria rivoluzione del ristorante di famiglia, La Trota. Dimostrarono, con grande maestria nell'utilizzo di spezie e aromi, quanto potesse essere intrigante l'utilizzo del pesce d'acqua dolce nella creazione di piatti di alta cucina. Intorno a specchi e corsi d'acqua, si sono mantenuti usi e costumi legati a questa importante risorsa. Ne ha beneficiato anche il mantenimento della biodiversità, grazie a interventi come il rilascio di avannotti delle specie da sfruttare economicamente. Il meritorio intervento dei fratelli Serva ha ravvivato l'attenzione per questa risorsa gastronomica e l'interesse verso il pesce d'acqua dolce è rinato, in particolare nell'Italia centrale. Sul Trasimeno una vivace cooperativa è guidata da Aurelio Cocchini. "Il Trasimeno è un lago laminare, cioè dal fondale basso, ideale come habitat per persico reale, anguilla e cefalo. I primi due godono di una grande stima sui mercati locali e del nord per la polpa dolce e priva di grasso". L'assenza di grandi insediamenti industriali e dell'agricoltura intensiva hanno giocato un ruolo positivo per il mantenimento della pulizia delle acque. "Non vi sono affluenti ed esiste un unico canale di scolo, dal quale arrivano le anguille" continua. Negli ultimi anni la cooperativa, fondata nel 1928 così da risultare tra le più longeve d'Italia, ha dovuto affrontare il problema del ricambio generazionale ed è risultata provvidenziale l'idea di aprire un punto di ristoro dove si può provare il pesce fresco del lago. "Dall'inaugurazione avvenuta a fine luglio 2021 a oggi si registra un crescendo di interesse da parte del pubblico. Prepariamo piatti semplici, ma assai gustosi, come taglierini con persico al limone e il fritto misto". Ma la lungimiranza del direttivo della cooperativa ha reso il pesce d'acqua dolce un prezioso strumento di promozione del territorio. "Molte specie che peschiamo vengono affumicate e messe sotto vuoto per essere facilmente trasportate e regalate. Con pesci più difficili da proporre come tinca e carpa prepariamo dei paté affumicati con legno di faggio. Vanno a ruba sui crostini". Il vicino lago di Bolsena ha come slogan "il lago che si beve" per la limpidezza delle sue acque, grazie alla presenza di sorgenti sotterranee che lo alimentano. "Si tratta di un lago ancora da scoprire, dove il pesce gioca un ruolo fondamentale per il turismo". A dirlo è il sindaco di Marta, Maurizio Lacchini, vicepresidente del FLAG Bolsena, associazione di enti pubblici e privati che promuove la piccola pesca sul lago. Bolsena è il più esteso lago vulcanico d'Europa. "La maggiore risorsa ittica è il coregone, che rappresenta anche un buon indicatore ambientale poiché esige acque fresche, pulite e ben ossigenate dove si nutre di plancton", spiega Giuliano Rocchi, storico pescatore locale. Nel XXIV Canto del Purgatorio Alighieri cita la famigerata ingordigia di Papa Martino IV, che pare facesse annegare nella Vernaccia le anguille di Bolsena prima di arrostirle. Ci sono poi le papere a divertire i turisti lungo la passeggiata alberata di Marta. Non è raro infatti vederne una spuntare dall'acqua stringendo nel becco un piccolo cefalo. Uliveti, vigneti, piccoli borghi e sparsi casolari si succedono sino a Trevignano Romano, sulle sponde del lago di Bracciano. Alvaro Soccorsi è uno dei soci della cooperativa e spiega che "cinquant'anni fa i pescatori del lago erano 200. Ora siamo rimasti meno di trenta: un mestiere faticoso che però permette di vivere a stretto contatto con la natura". Grazie alle acque cristalline, anche a Bracciano puntano sul coregone, sulla tinca e sul persico sole, specie molto apprezzata per la polpa candida e gustosa. Soccorsi mostra reti a maglie molto piccole per la pesca del latterino, pesce di piccola taglia usato nelle fritture o nelle marinature. "Ma un altro nostro fiore all'occhiello è il luccio, anche se non molto comune. Tutti lo considerano tra i pesci più pregiati del lago" afferma con entusiasmo. Del resto, grazie alla tenacia dei pescatori che lavorano sui laghi, si conserva la profonda memoria di una cucina "bassa" che ha saputo risvegliare l'interesse dei gourmand.

le nostre scelte

Cooperativa Pescatori del Trasimeno
Lungolago Antonino Alicata, 19
Magione (PG)
Telefono 0758476005
Web pescatorideltrasimeno.com

Giuliano Rocchi
Via Gorizia, 5
Marta (VT)
Telefono 3407098944

Cooperativa Pescatori di Bracciano
Lungolago Giuseppe Argenti, 14A
Bracciano (Roma)
Telefono 3398753271







Piatti in ceramica raku di The Freaky Raky. Indirizzi a pagina 114

LUCCIO IN SALSA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

1 luccio intero di circa 1,5 kg già eviscerato – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 cucchiaio di capperi sotto sale – 2 tuorli sodi – 2 cetriolini piccoli sott'aceto – 2 acciughe sotto sale – 1 limone non trattato – 1 carota – 1 cipolla media – 1 costa di sedano – 2 rametti di timo – 2 rametti di maggiorana – 2 spicchi di aglio – 1 foglia di salvia – 1 bicchiere di vino bianco – olio extravergine d'oliva – aceto di vino bianco – sale – pepe in grani

1 Raschiate la carota e dividetela in 3-4 pezzi insieme al sedano e alla cipolla puliti. Metteteli in una pesciera con il timo, la maggiorana, la salvia, 1 spicchio e 1/2 di aglio, alcuni grani di pepe e 1 cucchiaio di sale. Aggiungete il vino e acqua sufficiente a coprire successivamente anche il pesce e portate a ebollizione. Immergete il luccio e cuocetelo coperto a fuoco dolce per 30 minuti dall'ebollizione. Lasciatelo riposare per 10-15 minuti nel suo brodo. Verificate la cottura aprendo leggermente la polpa con la punta di un coltello, sul dorso, nel punto più spesso. Se si stacca facilmente dalla lisca significa che è cotto.
2 Intanto, preparate la salsa. Dissalate le acciughe lasciandole in ammollo per circa un'ora in acqua acidulata con un po' di aceto. Poi, privatele della lisca e riducetele in poltiglia. Sciacquate i capperi e tritateli con l'aglio rimasto, la scorza di circa 1/3 del limone pelata sottile e i cetriolini. Passate i tuorli al setaccio, tritate il prezzemolo e trasferiteli in una ciotola con un po' d'olio, aceto, sale, pepe. Amalgamate gli ingredienti fino a ottenere una salsa morbida, abbastanza omogenea.
3 Togliete il luccio dalla pesciera, sfilettatelo ancora leggermente tiepido, disponetelo su un piatto da portata e spalmatelo con la salsa. Fatelo riposare almeno un'ora prima di servire. Guarnite a piacere con foglie di prezzemolo e striscioline di scorza di limone.

LOMBRICHELLI AL SUGO DI CARPA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 20 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
470 CAL/PORZIONE

200 g di farina di semola di grano duro – 200 g di farina "0" – 1 trancio di filetto di carpa o di coregone di circa 300 g – 40 g di guanciale – 4-5 pomodori a grappolo – 2 scalogni – 1/2 carota – 1/2 costa di sedano – 1 ciuffo di finocchietto – 1 ciuffetto di rosmarino – 1 pezzetto di peperoncino fresco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero in grani

1 Impastate le due farine con 1,8-2 dl circa di acqua tiepida leggermente salata, fino a ottenere un impasto piuttosto consistente. Lavorate la pasta per 10-15 minuti fino a farla diventare liscia e setosa. Poi, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per almeno un'ora in luogo fresco. Stendete la pasta con il mattarello a uno spessore di 4-5 millimetri. Ritagliate dei rettangoli larghi 8-10 cm. Tagliate in verticale tante striscioline di pasta larghe 4-5 mm.
2 Prendete una strisciolina di pasta per volta e fatela rullare sul piano di lavoro con un movimento di avanti e indietro delle dita tese e unite. In questo modo la strisciolina si arrotonderà e si allungherà circa del doppio, assottigliandosi progressivamente. Per riuscire a stenderle bene utilizzate una spianatoia in legno o un telo di lino infarinato. Infarinate i lombrichelli così ottenuti e fateli asciugare per almeno mezz'ora in luogo fresco e arieggiato.
3 Pulite gli scalogni, tritateli con il sedano e la carota e fate appassire il tutto per qualche minuto con il guanciale sminuzzato e un filo di olio. Aggiungete la carpa tagliata a cubettini e mescolate per 2-3 minuti. Unite i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a dadini. Cuocete per 10-15 minuti a fuoco medio. A cottura quasi ultimata unite il peperoncino, il finocchietto e il rosmarino tritati, regolate di sale e pepate.

INVOLTINI DI LATTUGA CON PERSICO REALE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

600 g di filetti di persico reale (o 1 trancio di coregone o di luccio) – 1 cespo di lattuga tipo romana – 12 fettine di pancetta tesa – 6 spicchi di aglio nuovo – 1 rametto di rosmarino – brodo di pesce d'acqua dolce o vegetale – olio extravergine d'oliva oliva – sale – pepe

1 Private i filetti della pelle e di eventuali spine e tagliateli ricavandone 12 bastoncini. Insaporiteli leggermente con sale e pepe. Sfogliate la lattuga, scartate la costa dura delle foglie e scottatene alcune in una larga padella contenente acqua salata in ebollizione. Scolatele man mano con una schiumarola e disponetele su un telo umido.
2 Avvolgete un bastoncino di pesce con una fettina di pancetta e sistematelo sulla base di una foglia di lattuga. Risvoltate i lati della foglia sulle estremità del bastoncino, quindi arrotolatelo formando un involtino. Procedete allo stesso modo con i restanti bastoncini di pesce.
3 Oliate una pirofila, sistemate all'interno gli involtini preparati, irrorateli con un filo di olio e distribuite intorno gli spicchi di aglio divisi a metà e qualche fogliolina di rosmarino. Cuocete in forno già caldo a 180° per circa 25 minuti. Durante la cottura irrorateli con un po' di brodo in modo che rimangano umidi. Dovranno tuttavia colorire leggermente in superficie. Lasciateli riposare per 10 minuti prima di servire.

sale&pepe shopping

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

SALI GOURMET

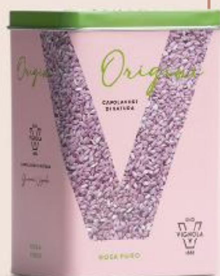
BELLI DA VEDERE, BUONI DA MANGIARE



Sali preziosi, di origine marina o salgemma, accumunati da un'elevata qualità, standard di produzione e una filiera controllata, ma ognuno con un sapore unico e originale. I Sali Gourmet di Gemma di Mare sono pensati per soddisfare ogni gusto ed esigenza: dal Sale Rosa dell'Himalaya, purissimo ed elegantissimo, al Sale Grigio dell'Atlantico, un sale marino umido, con una concentrazione di sodio inferiore rispetto al sale comune; dal Sale Viola dell'Himalaya di origine vulcanica, perfetto per ricette etniche ed estrose, all'Integrale di Sicilia, cristallini di sale marino purissimo raccolti a mano con metodi artigianali, croccanti e gustosi.

Riso *Vignola 1880* porta in tavola i colori con "Origini-Capolavori di natura"

La nuova collezione di risi "Origini - Capolavori di natura" è una pregiata selezione di tre risi italiani dai colori naturali lavorati a pietra ai quali si aggiunge un iconico riso bianco, pensata per i professionisti e per chi è alla costante ricerca di esperienze di gusto. Nascono così Rosa Puro, Viola Intenso e Nero Assoluto, più Bianco Essenziale, un eccezionale Carnaroli Classico biologico.





Atlas 150 Design di Marcato

L'innovativa macchina per la produzione di pasta fresca in casa che vanta una composizione e una praticità unici nel loro genere, nel nuovo romantico colore che si aggiunge alla linea Design ovvero il rosa. Permette di realizzare tre tipi di pasta: sfoglia, fettuccine e tagliolini. Disponibili su richiesta 12 accessori per ulteriori formati di pasta, tra i quali i bigoli, le linguine, le lasagnette e i ravioli.



PANPIUMA

LINEA BIOLOGICA

PanPiuma propone le sue famose e morbidissime maxi fette senza crosta anche in versione biologica. Pochissimi e semplici ingredienti certificati chiaramente indicati sulla confezione, senza l'aggiunta di zuccheri, coloranti, conservanti né additivi: questo è il segreto di PanPiuma, da sempre attento a proporre un prodotto sano e genuino. Da un semplice toast o tramezzino a ricette più elaborate come cannelloni o tempura, PanPiuma è sempre pronto ad accompagnare ogni momento della giornata!

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA FILIPPO BERIO

100% italiano

IL SEGRETO PER VALORIZZARE LE RICETTE PIÙ SAPORITE

Filippo Berio 100% Italiano - brand premium del Gruppo Salov - è l'olio Evo prodotto seguendo il Metodo Berio (certificato da SGS) con olive esclusivamente italiane, la cui intera filiera è tracciabile sul sito www.filippoberio.it. Ideale per esaltare i piatti dai sapori corposi, grazie alla sua impronta fruttata e vivace, quasi piccante e i suoi sentori di erba, carciofo e pomodoro maturo.



ALDI

Filetto di salmone norvegese sostenibile

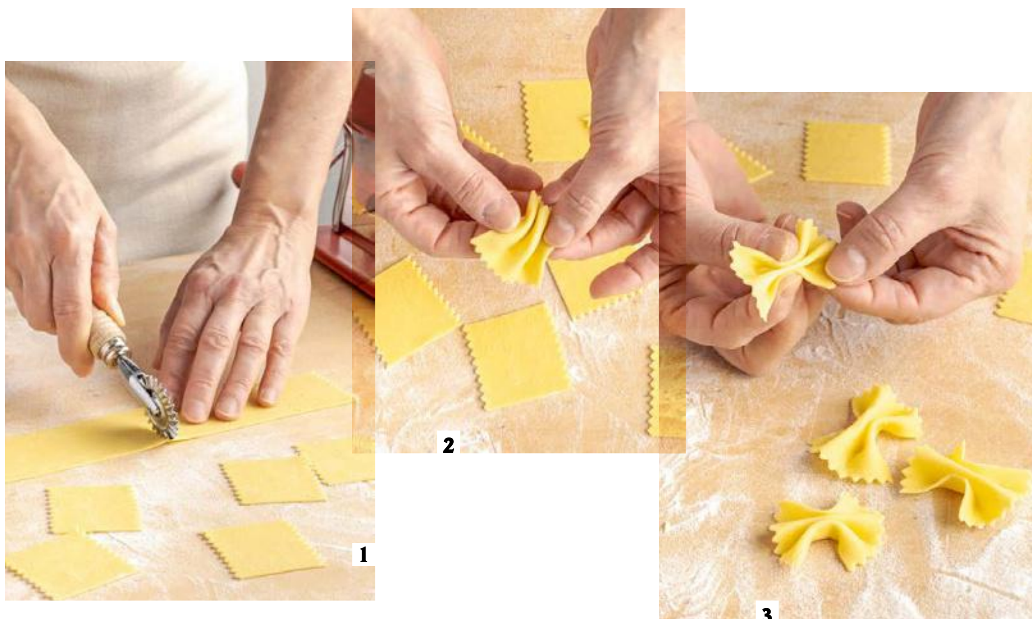
Della linea Almare Seafood, il Filetto di salmone norvegese con pelle, certificato GGN, è ottimo da cuocere in forno o in padella, fatevi ammaliare dal suo sapore travolgente perfetto con patate o verdure al forno.



pasta corta

TERZA PUNTATA DELLA SCUOLA SULLA SFOGLIA: È LA VOLTA DEI PICCOLI FORMATI. DA REALIZZARE CON I MOVIMENTI ANTICHI DELLA TRADIZIONE E DA SERVIRE CON SFIZIOSI SUGHI OPPURE IN ZUPPA

testi e cura di Cristiana Cassé, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda, in cucina Aura Basso

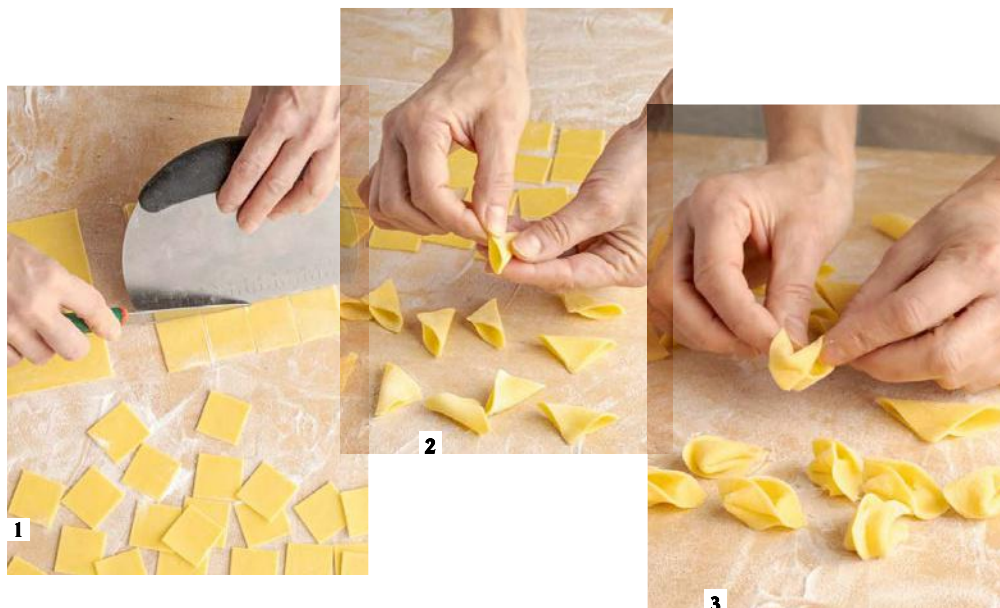


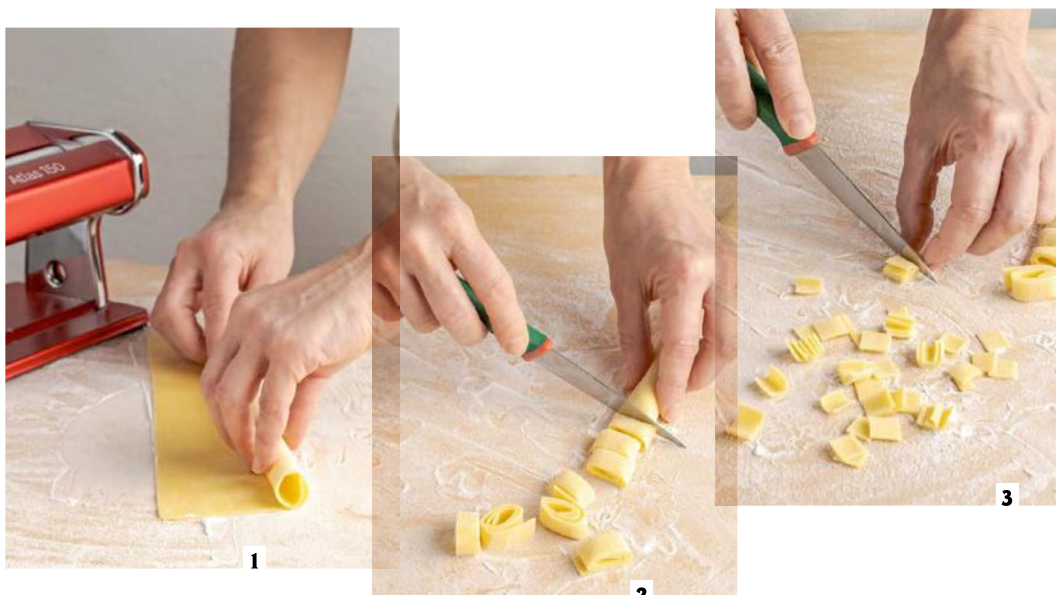
FARFALLE

1 Con un coltello a lama liscia, tagliate la sfoglia in strisce larghe 2,5-3 cm. Quindi riducetele in tanti quadrati con la rotella dentellata.
2 Partendo dai lati lisci, ripiegate i quadrati a fisarmonica per creare la farfalla: non premete troppo al centro, altrimenti la cottura non risulterà uniforme.
3 Tenendo il nodo centrale tra pollice e indice aprite le "ali" delicatamente. Le farfalle sono dette anche strichetti, dal dialetto bolognese "stricare", cioè stringere: un nome popolare che ne denuncia l'origine.

SORPRESINE

1 Con un coltello a lama liscia, tagliate la sfoglia in strisce di 2,5-3 cm di larghezza. Quindi riducetele in tanti quadrati: per mantenere una direzione regolare potete aiutarvi con una spatola a mezzaluna.
2 Prendete tra pollice e indice due angoli opposti dei quadrati, avvicinateli e sigillateli premendo.
3 Ora predente i lembi aperti, piegateli verso l'esterno e sigillate anch'essi. Si tratta praticamente di tortellini senza ripieno, la tecnica è la stessa.





QUADRUCCI

1 Date alla sfoglia una forma rettangolare o quadrata e arrotolatela: fate scorrere la mani lungo tutto il rotolo in modo da ottenere un cilindro regolare.
2 Con un coltello a lama liscia, riducetelo in rondelle larghe 1 cm abbondante: agite in un sol colpo, non muovete il coltello avanti e indietro.
3 Se le rondelle sono lunghe 2 cm (dipende da quanto strettamente avete arrotolato la pasta), tagliatele a metà. Se sono lunghe 3 cm, tagliatele in 3 parti mantenendo la centrale più larga. Quindi apritele per ottenere i quadrucci.

Farfalle prosciutto e uova

1 Portate a ebollizione abbondante bollente salata. Intanto, tritate 1/2 cipolla e soffriggetela con 100 g di burro. Unite 100 g di prosciutto cotto e 100 g di prosciutto crudo tagliati a dadini e fate insaporire coperto per qualche minuto. Ora tuffate 500 g di farfalle fresche nell'acqua in ebollizione e cuocetele per 3-5 minuti.
2 Unite 2 uova al soffritto (a fuoco spento) e mescolate rapidamente fino al formarsi di una crema. Scolate la pasta, versatela in una zuppiera e conditela con il sugo. Servite e completate con parmigiano reggiano Dop grattugiato e una macinata di pepe.





Sorpresine marinare

1 Fate spurgare 500 g di vongole veraci in acqua fredda salata per 2 ore. Pulite 300 g di calamari e 300 g di polpetti, staccate i tentacoli e tagliate le sacche a rondelle. Soffriggete 2 spicchi d'aglio sbucciati e 2 rametti di rosmarino con un po' di olio. Eliminateli, unite i molluschi e cuoceteli per 10 minuti.
2 Aggiungete 10 pomodorini tagliati a metà e proseguite la cottura a fiamma alta per 2-3 minuti. Scolate le vongole e fatele aprire in una padella coperta a fuoco vivo per 2 minuti; unitele al sugo. Lessate 500 g di sorpresine fresche in acqua bollente salata e scolatele al dente. Saltatele nella padella con il sugo e completate con 5 pomodorini a dadini e un trito di peperoncino fresco e prezzemolo.

Quadrucci con i ceci

1 Mettete 250 g di ceci secchi a bagno in acqua per una notte. Scolateli, lavateli e lessateli in acqua bollente leggermente salata per circa 50 minuti. Lavate, pulite e tritate 1 carota, 1 costa di sedano (tenete da parte qualche foglia) e 1 cipolla. Soffriggeteli con un po' d'olio, quindi unite i ceci sgocciolati, 1 foglia di alloro e 2-3 mestoli di acqua calda. Fate sobbollire 30 minuti circa. Incorporate 1 cucchiaio di pasasta di pomodoro e regolate di sale.
2 Ora aggiungete 200 g di quadrucci freschi e proseguite la cottura per 5 minuti circa: se necessario, unite un po' di acqua calda. Poco prima di spegnere il fuoco mantecate con 60 g di pecorino grattugiato. Servite con un giro d'olio a crudo e le foglie di sedano tritate.



LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

consigli utili per la lavorazione e la cottura

PER FARFALLE E SORPRESINE (IN GENERALE PER TUTTE LE PASTE PICCOLE RIPIEGATE) LA SFOGLIA DEVE ESSERE PIUTTOSTO SOTTILE, QUASI A VELO: QUESTO PER RENDERE PIÙ AGILE LA LAVORAZIONE E GARANTIRE UNA BUONA COTTURA ANCHE NEI PUNTI DI GIUNTURA. PER I QUADRUCCI, INVECE, A VOI LA SCELTA: ESSENDO PIATTI, SONO FACILI DA SAGOMARE E DA CUOCERE; POSSONO ANCHE AVERE UNO SPESSORE PIÙ "RUSTICO" SENZA INCAPPARE IN INCONVENIENTI. IL TEMPO DI COTTURA È SEMPRE DI POCHI MINUTI (3-5), MA È BENE ASSAGGIARE PIÙ VOLTE LA PASTA PERCHÉ SONO MOLTE LE VARIABILI CHE INCIDONO SU QUESTO FRONTE: DALLA GRANDEZZA DELLE UOVA UTILIZZATE PER L'IMPASTO ALLO SPESSORE DEL FORMATO, DAI TEMPI DI RIPOSO PRIMA DELLA COTTURA (UNA MEZZ'ORA IN QUESTO CASO) ALL'UMIDITÀ DELL'ARIA. INFINE TENETE SEMPRE DA PARTE UN PO' D'ACQUA DI COTTURA PER MANTECARE EVENTUALMENTE IL SUGO.



Macchina per la pasta a pagina 102 Marcato. Indirizzi a pagina 114

NEL PROSSIMO NUMERO: PASTA ROSSA

Novità sul banco da lavoro sono i taglieri neri Jade in laminato di fibra di legno eco-friendly non poroso, lavabili in lavastoviglie, durevoli, amici dei coltelli e resistenti al calore fino a 176° (cm 30x23,5 a partire da € 31,95). Massimo della flessibilità per i taglieri Roll arrotolabili e salvaspazio con clip di chiusura magnetica (€ 24,90). Mentre i taglieri Artù, in bambù e in diversi formati, contengono fino a 4 coltelli diversi con blocco magnetico di sicurezza (da cm 43x11x2,2, € 49,90). Tutti di **Trebonn**.
Indirizzi a pagina 114

Taglieri

AIUTANTI PERFETTI PER L'USO QUOTIDIANO, SONO COSÌ BELLI DA NON SFIGURARE NEPPURE NEL SERVIZIO A TAVOLA DI GUSTOSI APPETIZER

a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani, still life di Felice Scoccimarro

Fin dalla notte dei tempi l'uomo ha imparato a servirsi di rocce dalla superficie piatta sulle quali battere con forza schegge di pietre taglienti e affilate, come selce e ossidiana, per ridurre a pezzi gli alimenti e soddisfare così i bisogni primari. Scrive l'autrice americana Corinne Mynatt nel libro *Oggetti da cucina,* Slow Food Editore: "Da quando si usano i coltelli per preparare gli alimenti, occorre una superficie affidabile su cui tagliarli e lavorarli. In Occidente i grossi ceppi erano usati perlopiù dai macellai, poi il tagliere si introdusse gradualmente nelle cucine domestiche, specie dopo che le moderne tecniche di fresatura e l'avvento della sega circolare permisero di produrre una tavola di legno piatta. Se i blocchi dei macellai erano enormi postazioni a sé stanti, i taglieri portatili si dimostrarono assai più pratici nell'uso quotidiano".

Prima della rivoluzione industriale e della produzione di massa, i taglieri in legno erano realizzati a mano, intagliati con motivi ornamentali, forme personalizzate a seconda del diverso tipo di legno impiegato che poteva essere betulla, rovere o faggio, e del diverso uso del tagliere. A Londra, nella zona di Putney, c'è un piccolo museo dedicato alla storia dei taglieri per il pane, l'Antique Breadboard Museum, ed è una vera chicca, sia per la collezione che raccoglie, sia per le tante storie e informazioni che si possono desumere da un oggetto tanto quotidiano. L'elogio del tagliere in legno lo troviamo

forme, colori, materiali

C'era una volta il tronco di legno, immobile, stabile, rudimentale. Oggi l'evoluzione dei materiali e il design hanno perfezionato i taglieri, soprattutto quelli di plastica che sono diventati leggeri, malleabili, colorati.

anche nel libro *Gli strumenti della cucina moderna* di Tim Hayward, giornalista gastronomico inglese: «Il tagliere di betulla è un utensile estremamente funzionale e professionale. La betulla è un legno molto resistente dalle venature dritte e regolari, stabile quando è asciutto e stagionato, e può essere tagliato con facilità. Oggigiorno il tagliere venato è uno degli accessori più popolari che possiamo trovare sui piani di lavoro delle cucina».

L'evoluzione della plastica poi ha fatto sì che nuovi e leggeri taglieri andassero ad affiancare quelli in legno. Tra questi va menzionato il tagliere pieghevole in polipropilene "niente briciole" Chop2Pot progettato da Mark Sanders nel 1988 e insignito di numerosi premi, tra cui il riconoscimento per l'Innovative Use of Plastics; oggi è inserito nella collezione del MoMA a New York.

Confermato il fatto che il tagliere sia un attrezzo imprescindibile per la preparazione del cibo, non va sottovalutato il suo servizio in tavola di snack rustici e poco elaborati: sul suo piano fanno bella mostra formaggi, affettati, crostini o altro che sia gustoso e informale e non necessiti di un piatto da portata. Particolarmente instagrammabile – proprio sui social è nata la tendenza – è poi il *butter board*, protagonista di un celebre hashtag e di molti video presenti su TikTok. Si tratta di un tagliere in legno che viene cosparso di burro come fosse la tavolozza di un pittore, formando riccioli decorati con spezie, fiori eduli, erbe aromatiche, frutta, miele, olio e quant'altro suggerisca la fantasia per creare un "dipinto" commestibile da gustare dopo averlo ammirato, fotografato e postato.

TORTA RUSTICA ALLA RATATOUILLE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
250 CAL/PORZIONE

1 rotolo di pasta brisée – **600 g di ortaggi misti (melanzane, pomodori, zucchine, cipolle miste, peperoni)** – **1 melanzana grossa** – **3 patate novelle** – **3 spicchi d'aglio** – **1 ciuffo di erbe aromatiche (rosmarino, timo e origano)** – **olio extravergine d'oliva** – **aceto di vino** – **sale** – **pepe**

1 Mondate e tagliate la melanzana a metà nel senso della lunghezza. Incidete la polpa con tagli profondi a griglia, poi mettetela a bagno in acqua con 3 cucchiai di aceto per 5 minuti. Scolatela, cospargetela di sale e fatela sgocciolare per un'ora. Sciacquatela, asciugatela e mettetela su una placca foderata con carta da forno con gli spicchi d'aglio in camicia schiacciati. Condite con olio e cuocete in forno già caldo a 200° per 30 minuti.
2 Prelevate la polpa, frullatela con l'aglio arrostito sbucciato e condite con olio e pepe. Lavate e sbollentate le patate per 10 minuti, poi tagliatele a fette.
3 Lavate e mondate le verdure miste, tagliatele a fette dello stesso spessore delle patate e pareggiate le lunghezze. Stendete la pasta brisée con la sua carta in una tortiera di circa 25 cm di diametro, bucherellate il fondo con i rebbi della forchetta e tagliate la carta in eccesso. Distribuite al centro la purea di melanzane, poi inserite le verdure sistemandole in piedi, alternandole per colori e con le erbe aromatiche. Condite con olio, sale e pepe, ripiegate la pasta in eccesso sul bordo del ripieno e cuocete in forno già caldo a 200° per 30 minuti circa.



utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Una coppia perfetta! Il primo tagliere rettangolare è in legno di mango fumé (cm 57x26x2h; € 57,95); il secondo, ovale, è in legno di mango al naturale (cm 47x37x2h, € 55,95); entrambi leggeri e resistenti, il legno arriva sempre da coltivazioni sostenibili. **Livellara**



Il set Folio è composto da un pratico contenitore e 4 taglieri di colori diversi, da dedicare al taglio della carne, a quello del pesce, del formaggio e di frutta e verdura, così da evitare che i sapori si contaminino fra loro (cm 35,7x7,5x26h, € 60). **Joseph Joseph -La Rinascente**



La ceppaia Vega in rovere massiccio naturale e legno termotrattato, creata dalle mani di abili artigiani, coniuga design a funzionalità; tributo alla Optical Art, si mostra in tutta la sua solidità anche sulla tavola per servire cibi stuzzicanti (cm 40x40x3h, € 219,95). **Legnoart**



Un topolino scolpito nel legno tiene ben salda la lama del coltello sul tagliere in ulivo, ideale per servire salumi, frutta, cioccolato e formaggi che sull'ulivo non si appiccicano; non assorbe odori e si lava a mano con acqua calda e detersivo (cm 25-30x18, € 27,70). **D'Olivo**



I taglieri Glocal KN Book assumono la sembianza di libri uniti da un cinturino in tessuto e sono realizzati in tre essenze di legno: noce canaletto, rovere e frassino; possono essere venduti separatamente o in set (cm 27x17,6x2,5h, € 50 l'uno). **KnIndustrie**



In gres cotto ad alta temperatura, il tagliere Sicilia riunisce i colori dell'isola: il nero della lava, il bianco delle nuvole e il blu profondo del mare. Essenziale ed elegante, è ideale per servire a tavola gustosi appetizer (cm 20x34, € 68). Maison Sarah Lavoine su **smallable.com**



Prende le forme arrotondate di un elefante stilizzato il tagliere Aniboard in rovere massello proveniente da fonti sostenibili, da usare sia per tagliare sia per servire a tavola (cm 23x15,5x1,2h, € 25). **Ferm Living su finnishdesignshop.it**

INTERVISTA



La parola all'esperta

AMMINISTRATRICE DELEGATA DELL'AZIENDA LEGNOART, FAMOSA PER LA CREAZIONE DI OGGETTI PER LA CUCINA IN LEGNO DI QUALITÀ ARTIGIANALE, KETTY COLPO ALBERTINI CI DÀ I CONSIGLI GIUSTI SULLA SELEZIONE DEI TAGLIERI E SUL MODO CORRETTO PER TRATTARLI.

COME SI SCEGLIE UN TAGLIERE? BISOGNA PRENDERE IN CONSIDERAZIONE DIVERSI FATTORI: MATERIALE, DIMENSIONE, SPESSORE E USO CHE SE NE DEVE FARE. L'IMPORTANTE È ASSICURARSI CHE SIA FACILE DA PULIRE E MANTENERE. PER I NOSTRI TAGLIERI UTILIZZIAMO SOLO CERE E OLI BIOLOGICI CHE GARANTISCONO LA SICUREZZA ALIMENTARE.

COME SI DIFFERENZIANO TRA LORO? I TAGLIERI PER LA CARNE SONO GRANDI, SPESSI E REALIZZATI IN LEGNO RESISTENTE; QUELLI PER LE VERDURE HANNO DIMENSIONI PIÙ CONTENUTE E SONO LEGGERI; PER IL PANE SERVONO LARGHI E PIATTI, PROGETTATI PER AFFETTARE IL PANE SENZA SCHIACCIARLO E SENZA DANNEGGIARE LA LAMA DEL COLTELLO. E POI CI SONO I TAGLIERI PER FORMAGGI, DAL DESIGN ELEGANTE E CON INSERTO IN MARMO ADATTO AI FORMAGGI PIÙ CREMOSI.

I MATERIALI MIGLIORI? QUELLI IN LEGNO SONO RESISTENTI, MA NEL CONTEMPO "MORBIDI", COSÌ CHE I COLTELLI ABBIANO MINORI PROBABILITÀ DI DANNEGGIARSI. FAGGIO, NOCE, ROVERE E FRASSINO SONO TRA LE ESSENZE PIÙ UTILIZZATE. INOLTRE IL LEGNO È UN MATERIALE SOSTENIBILE E NATURALE.

arte sulla tavola



La perfezione del "fatto in Italia", la lavorazione artigianale, la purezza del marmo di Carrara, del marmo nero di Marquina e dell'ottone satinato sono gli elementi che contraddistinguono i taglieri Segni che portano la firma del designer Francesco Bettoni (da cm 23x15; € 290). **Mesa**


Fir
5x
Mille
a



Ova murina

SPECIALITÀ ESCLUSIVA DI SCIACCA, È UN DOLCE NATO IN CONVENTO COME "VERSIONE ESTIVA" DEL PIÙ NOTO CANNOLO SICILIANO

testo di Paola Mancuso, in cucina Claudia Compagni, foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

C'è tutta una tradizione che lega i conventi a molte specialità della pasticceria siciliana. Ricette antichissime e raffinate, un tempo riservate a nobili e alti prelati, che poi attraverso i secoli si sono diffuse anche al di fuori delle mura di clausura.

Con la confisca dei beni ecclesiastici avvenuta dopo l'Unità d'Italia, infatti, per molti monasteri la produzione dolciaria diventò un'importante fonte di sostentamento, in modo da evitare la chiusura. Accanto ai dolci di origine conventuale più conosciuti, come la frutta Martorana, si sono tramandate rarità come le ova murina, una ricetta quasi dimenticata, rimasta a lungo appannaggio di un numero ristretto di famiglie e da poco riscoperta.

Esclusiva di Sciacca (dove è stata riconosciuta come prodotto De.Co, rappresentativo del territorio), magnifica cittadina marinara in provincia di Agrigento, questo "gemello diverso" del cannolo siciliano è la sua versione morbida. Nasce attorno al Seicento nel monastero della Badia Grande, da cui deriva il nome originario "ova rà bata ranni" (ovvero della Badia Grande).

Si narra che le monache fossero in cerca di un'alternativa estiva al tradizionale cannolo, da offrire a Carlo V d'Asburgo in occasione di una sua visita a Sciacca. Nei mesi caldi, infatti, per via dei pascoli riarsi, scarseggiava la ricotta (che in Sicilia è obbligatoriamente di pecora), ingrediente fondamentale di cannoli e di molti altri dolci tipici, come la cassata.

Così, le sapienti suorine escogitarono un dolce dall'aspetto del tutto simile al cannolo, benché molto diverso in quanto a consistenza e sapore: una morbida crêpe, scura per l'utilizzo di mandorle tostate e tritate e cacao, sostitusce il croccante guscio del più noto antesignano; come ripieno, crema di latte vaccino e zuccata rimpiazzano ricotta e canditi.

Del resto, la tendenza a imitare certe preparazioni in mancanza degli ingredienti necessari è ben presente nella cucina siciliana, basti pensare al "ficatu dî sette cannola" palermitano, dove l'umile zucca sostituisce il più costoso fegato.

Un nome curioso

Pare che l'origine del nome "murina" sia dovuto alla somiglianza con la murena, per via del colore marroncino marezzato dell'involucro, che ne ricorda la pelle, in contrasto con il ripieno bianco come la polpa del pesce. Secondo un'interpretazione più esotica, l'aggettivo si riferisce ai Mori, che hanno portato in Sicilia cacao e cannella, ingredienti della ricetta. La prima ipotesi sembra la più accreditata, vista la forma allungata del dolce e, soprattutto, la grande tradizione marinara di Sciacca.



BERE GIUSTO

CERTO, LA DIFFERENZA TATTILE È IMPORTANTE. SI FA DEL PROPRIO MEGLIO PER MANTENERE IL CANNOLO CROCCANTE, QUANDO INVECE NELL'OVA MURINA L'OBIETTIVO È FAR ACCOMODARE IL RIPIENO E FAVORIRE IL CONTATTO CON L'INTERNO, COSÌ CHE LE PARTI COMINCINO A FARSI UNA COSA SOLA. NON È SEMPLICE ACCOMPAGNARE IL VINO QUANDO LA PRESENZA DELLA CREMA È COSÌ IMPORTANTE, IL LIQUIDO RISCHIA DI PERDERSI E NON RITROVARE PIÙ LA STRADA DELL'ACCOSTAMENTO. A FAVORIRE L'INTERVENTO DI UNA PASSULATA DI PANTELLERIA – SI CHIAMA COSÌ QUANDO L'UVA ZIBIBBO NON È DEL TUTTO DISIDRATATA – È LA SINTESI TRA ZUCCATA E CRESPELLA, LA CUI DOLCEZZA VIENE ABILMENTE ASSORBITA DAL VINO, CELEBRE PER COME ALTERNA MOMENTI DI RASSICURANTE AMABILITÀ E PASSAGGI ASCIUTTI E PULITI. IL RICORDO CHE RESTA È DI MOMENTI TANTO FUGACI QUANTO BELLI E VIVI.

INTERVISTA



Elogio al territorio

SONO 40 ANNI CHE NINO BENTIVEGNA HA INIZIATO IL SUO PERCORSO NELLA RISTORAZIONE, DA QUANDO, NEL 1983, HA APERTO A SCIACCA L'HOSTARIA DEL VICOLO (HOSTARIADELVICOLO.IT), RILEVANDO, APPUNTO, UNA VECCHIA OSTERIA. ANTESIGNANO IN SICILIA DELLA FILOSOFIA SLOW FOOD, MOVIMENTO DI CUI È STATO FIDUCIARIO PER VENT'ANNI E POI DIRIGENTE REGIONALE, BENTIVEGNA HA TRASMESSO LA SUA PASSIONE PER I SAPORI DEL TERRITORIO ALLA FIGLIA LILA, CHE IN CUCINA SI OCCUPA DEI PRIMI E DEI DOLCI. DEGLI ANTIPASTI E DEI SECONDI SI OCCUPA INVECE ANGELO PRINCIPATO, MARITO DELLA SECONDA FIGLIA, MARA.

LE OVA MURINA SONO UNO DEI VOSTRI FIORI ALL'OCCHIELLO. SÌ, LE HO IN CARTA FIN DAL 1985, PER VALORIZZARE UN DOLCE DELLA TRADIZIONE SACCENSE CHE ERA CADUTO IN DISUSO. UN TEMPO ERA RISERVATO ALLE FAMIGLIE NOBILI.

COME LO PREPARATE? UTILIZZIAMO MANDORLE LOCALI, QUELLE DI CALTABELLOTTA, LE FACCIAMO TOSTARE E LE TRITIAMO A COLTELLO. NON VANNO FRULLATE PERCHÉ SI DEVE PERCEPIRE LA LORO CONSISTENZA. LA ZUCCATA LA PREPARIAMO NOI, CON LE ZUCCHINE LUNGHE E A FORMA DI SERPENTE, TIPICHE SICILIANE.
PER LE CRÊPE, LAVORIAMO SEPARATAMENTE I TUORLI DAGLI ALBUMI E LASCIAMO RIPOSARE L'IMPASTO PER 24 ORE, IN MODO DA OTTENERE UN COMPOSTO DENSO. NON AGGIUNGIAMO CACAO, UNA VARIANTE FAMILIARE. A DIFFERENZA DI ALTRI, SERVIAMO LE OVA MURINA CALDE, COSÌ LA CANNELLA E LE MANDORLE SPRIGIONANO TUTTO IL LORO AROMA.



GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI LOCALI DEL TERRITORIO CHE OFFRONO QUESTA E ALTRE SPECIALITÀ TRADIZIONALI

HOSTARIA DEL VICOLO
Vicolo Sammaritano 10, Sciacca (Ag), tel. 092523071
NEL CENTRO STORICO, IN UN CARATTERISTICO VICOLO CHE COLLEGA LE DUE VIE PRINCIPALI DELLA CITTÀ, È IL RISTORANTE DEL PATRON NINO BENTIVEGNA. IL MENU CAMBIA SECONDO LA STAGIONE E PUNTA SU MATERIE PRIME ECCELLENTI: TRA LE SPECIALITÀ, PASTA DI NONNA LILA CON LE SARDE; SPAGHETTONE DI GRANI ANTICHI SICILIANI CON PESTO DI CAPPERI, POMODORI SECCHI E GAMBERO ROSA; PACCHERI CON GUANCIALE DI SUINO NERO DEI NEBRODI, PESTO DI VERDURE E FONDUTA DI RAGUSANO DOP. SQUISITAMENTE STAGIONALI ANCHE I SECONDI DI PESCE. PER DESSERT, D'OBBLIGO LE OVA MURINA.

CAPPELLINO
Vicolo Cappellino 24, Sciacca (Ag), tel 3478436140
IN CENTRO, NEI PRESSI DELLA CHIESA DI SAN DOMENICO, È UNA TRATTORIA A CONDUZIONE FAMILIARE CHE DISPONE DI UN DELIZIOSO DEHORS RACCHIUSO TRA GLI ANTICHI EDIFICI ADIACENTI. LA CUCINA È PREVALENTEMENTE DI PESCE PROVENIENTE DALLA MARINERIA LOCALE. DA PROVARE LE BUSIATE CON GAMBERO ROSA DI SCIACCA, LO SPAGHETTO CON LE SARDE, IL PESCE SPADA ALLA SACCENSE. COME DESSERT, LE OVA MURINA.

LA FAVOLA
Corso Vittorio Emanuele 234, Sciacca (Ag), tel. 3391243623
BAR PASTICCERIA CHE PROPONE I RAFFINATI DOLCI TRADIZIONALI DI SCIACCA: CUCCHIATELLE (BOCCONCINI A BASE DI PASTA DI ANDORLE) CON LA MIGLIORE ZUCCATA, CANNOLI SICILIANI PREPARATI ESPRESSO CON CIALDA FRAGRANTE FATTA A MANO, CASSATE E OVA MURINA.

OVA MURINA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI

3 uova grandi – 80 g di mandorle – 100 g di zucchero – 1 cucchiaio di cacao amaro in polvere – cannella in polvere – 1 bustina di vaniglina – 3 cucchiai di cioccolato fondente a scaglie – olio extravergine d'oliva
per la crema di latte 500 ml di latte fresco – 80 g di zucchero – 50 g di amido di mais – la scorza di mezzo limone non trattato – cannella in polvere
per la zuccata 1 kg di zucchina lunga verde siciliana – 700 g di zucchero – cannella in polvere

1 Per la zuccata: pelate le zucchine, tagliatele per il lungo ed eliminate i semi e le parti spugnose. Riducetele a pezzi, lessateli per 15 minuti e fateli sgocciolare in un colapasta. Tritateli grossolanamente e cuoceteli con lo zucchero e un pizzico di cannella, a fuoco dolce, per circa 40 minuti, mescolando finché il composto sarà sodo. Fate raffreddare.
2 Per la crema di latte: riunite in una piccola casseruola lo zucchero, l'amido e una punta di cannella. Versatevi il latte, poco alla volta e mescolando; unite la scorza di limone, mettete sul fuoco e portate a ebollizione. Fate addensare la crema, eliminate la scorza, spegnete e lasciate raffreddare.
3 Tostate le mandorle in un padellino senza aggiungere grassi, lasciatele raffreddare e pestatele in un mortaio (o tritatele). Sgusciate le uova in una capiente ciotola, sbattetele, poi incorporate lo zucchero, le mandorle, il cacao, un pizzico di cannella e la vaniglina.
4 Lavorate con la frusta fino a ottenere una pastella omogenea, più consistente di quella delle crêpe.
5 Ungete d'olio una padellina di 18 cm di diametro, scaldatela e distribuitevi 1 mestolo dell'impasto preparato. Roteate la padella per distribuirlo in uno strato uniforme, lasciatelo rapprendere e, con l'aiuto di una spatola, trasferite la crespella ottenuta su un vassoio. Proseguite nello stesso modo, ungendo ogni volta la padellina, fino a esaurire il composto.
6 Farcite le crespelle preparate mettendovi al centro la crema di latte preparata, 1 cucchiaio di zuccata (conservate quella rimasta come confettura) e il cioccolato a scaglie.
7 Richiudete le crespelle finché sono ancora tiepide e morbide, ripiegando due lembi verso il centro e sovrapponendoli leggermente. Servite le ova murina cosparse di cannella.

nel numero di luglio



Estate, tempo di frutta, tempo di **ALBICOCCHE**: morbide e dolci interpretano tartellette, torte e clafoutis. Tempo di orto e di **FAGIOLINI**: è il momento di farne i protagonisti di ricette insolite, come i fagottini al forno, la tempura, le conserve. E poi, è tempo di **FRITTO**: siamo stati a **NAPOLI** a raccontare storia e cultura di un piatto irresistibile, tra i (tanti) vanti della cucina locale.

in edicola dal 20 giugno

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

giugno 2023

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Andrea Truzzi - andrea.truzzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Alkémia, Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Aura Basso, Carlo Cambi, Silvia Cappuzzello, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Gian Marco Folcolini, Riccardo Lagorio, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Margherita Piazza, Ambra Poli, Giovanna Ruo Berchera, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Laura Sommariva, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Michele Tabozzi, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl società in liquidazione - Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI)
Liquidatore: Lorenzo Costa
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986
PUBBLICITÀ: Mediasei srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28 20124 – Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516
DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378
STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)
REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 -20124 Milano
ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie
E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it
Telefono dall'Italia: 02 4957 2008
Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19
ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito https://arretrati.pressdi.it."



Accertamento n. 35 - Certificato n. 9229
rilasciato il giorno 08/03/2023
Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi

- ALESSI, alessi.com
- ARNABOLDI MARMI, arnaboldimarmi.it
- ARTE NEL POZZO, artenelpozzo.it
- BLANC MARICLÒ, blancmariclo.com
- BLOOMINGVILLE, bloomingville.com
- BORMIOLI LUIGI, bormioliluigi.it
- CASA SHOPS, it.casashops.com
- CATERINA LIGI, etsy.com
- CATERINA VON WEISS, caterinavonweiss.eu
- CERAMICA BARDELLI, ceramicabradelli.com
- CHAM CERAMICA, chamceramica.org
- CLAYLAB, claylab.it
- COPERTA STUDIO, Ig coperta studio
- D'OLIVO, dolivo.shop
- DECOBISTROT, decobistrot.com
- DELLA MONICA 1898, dellamonica.com
- EKADEA, ekadea.com
- ETSY, etsy.com
- FERM LIVING, finnishdesignshop.it
- FIORIRÀ UN GIARDINO, fioriraungiardino.com
- FLYING TIGER COPENAGHEN, flyingtiger.com.com
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- GLOBAL, globalknives.uk
- GUZZINI, fratelliguzzini.com - guzzinistore.com
- H&M HOME, 2.hm.com
- HUE TABLE STORIES, huetablestories.com
- KNINDUSTRIE, knindustrie.it
- L'ARTE NEL POZZO, artenelpozzo.it
- LA FORNACINA KERAMIK STUDIO, lafornacinakeramikstudio.com
- LA RINASCENTE, rinascente.it
- LE CREUSET, lecreuset.it
- LABOUR AND WAIT, labourandwait.co.uk
- LEGNOART, legnoart.com
- LÉKUÉ, DISTR. DA SCHOENHUBER schoenhuber.com
- LIVELLARA livellara.com
- MAGIC PAINT magicpaint.it.com
- MAINO CARLO mainocarlo.it
- MAISONS DU MONDE, maisonsdumonde.com
- MARCATO, marcato.it
- MARAZZI, marazzi.it
- MERCI MERCI, merci-merci.com
- MESA DESIGN, designmesa.com
- MUJI, muji.eu
- NICOLA FASANO, fasanocnf.it
- NOVITÀ HOME, novitahome.com
- ORISSA MOBILI COLONIALI, orissa.it
- PAMONO, pamono.it
- PINTINOX, pintinox.com
- RIESS, riess.at
- RUSSELL HOBBS, russellhobbs.com
- SERAX, serax.com
- SMALLABLE, smallable.com
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.om
- STAMPERIA BERTOZZI, stamperiabertozzi.it
- STAUB, DISTR. DA ZWILLING zwilling.com/it/staub
- TVS tvs-spa.it
- TESSUTI ASNAGHI asnaghitessuti.com
- THE FREAKY RAKU, thefreakyraku.com
- TREBONN, trebonn.com
- WECK, weck-in-italia.business.site
- ZARA HOME, zarahome.com